

BOMANN®

KÜCHENMASCHINE KM 1393 CB

Keukenmachine • Robot culinaire • Procesador de alimentos
Robot da cucina • Food Processor • Robot kuchenny
Konyhai robotgép • Кухонный комбайн • دليل التعليمات



Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung	Seite 4
Technische Daten	Seite 8
Garantie	Seite 8
Entsorgung	Seite 9

NEDERLANDS

Inhoudsopgave

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 10
Technische gegevens	Pagina 14
Verwijdering	Pagina 14

FRANÇAIS

Contenu

Situation des commandes	Page 3
Mode d'emploi	Page 15
Caractéristiques	Page 19
Élimination	Page 19

ESPAÑOL

Contenido

Indicación de los elementos de manejo	Página 3
Instrucciones de servicio	Página 20
Datos técnicos	Página 24
Eliminación	Página 24

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 25
Dati tecnici	Pagina 29
Smaltimento	Pagina 29

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual	Page 30
Technical Data	Page 34
Disposal	Page 34

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 35
Dane techniczne	Strona 39
Ogólne warunki gwarancji	Strona 39
Utylizacja	Strona 40

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése	Oldal 3
Használati utasítás	Oldal 41
Műszaki adatok	Oldal 45
Hulladékkezelés	Oldal 45

РУССКИЙ

Оглавление

Расположение элементов	стр. 3
Руководство по эксплуатации	стр. 46
Технические характеристики	стр. 50
Утилизация	стр. 50

العربية

المحتويات

3	صفحة	نظرة عامة على المكونات
55	صفحة	دليل التعليمات
52	صفحة	البيانات الفنية
51	صفحة	التخلص من الجهاز

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

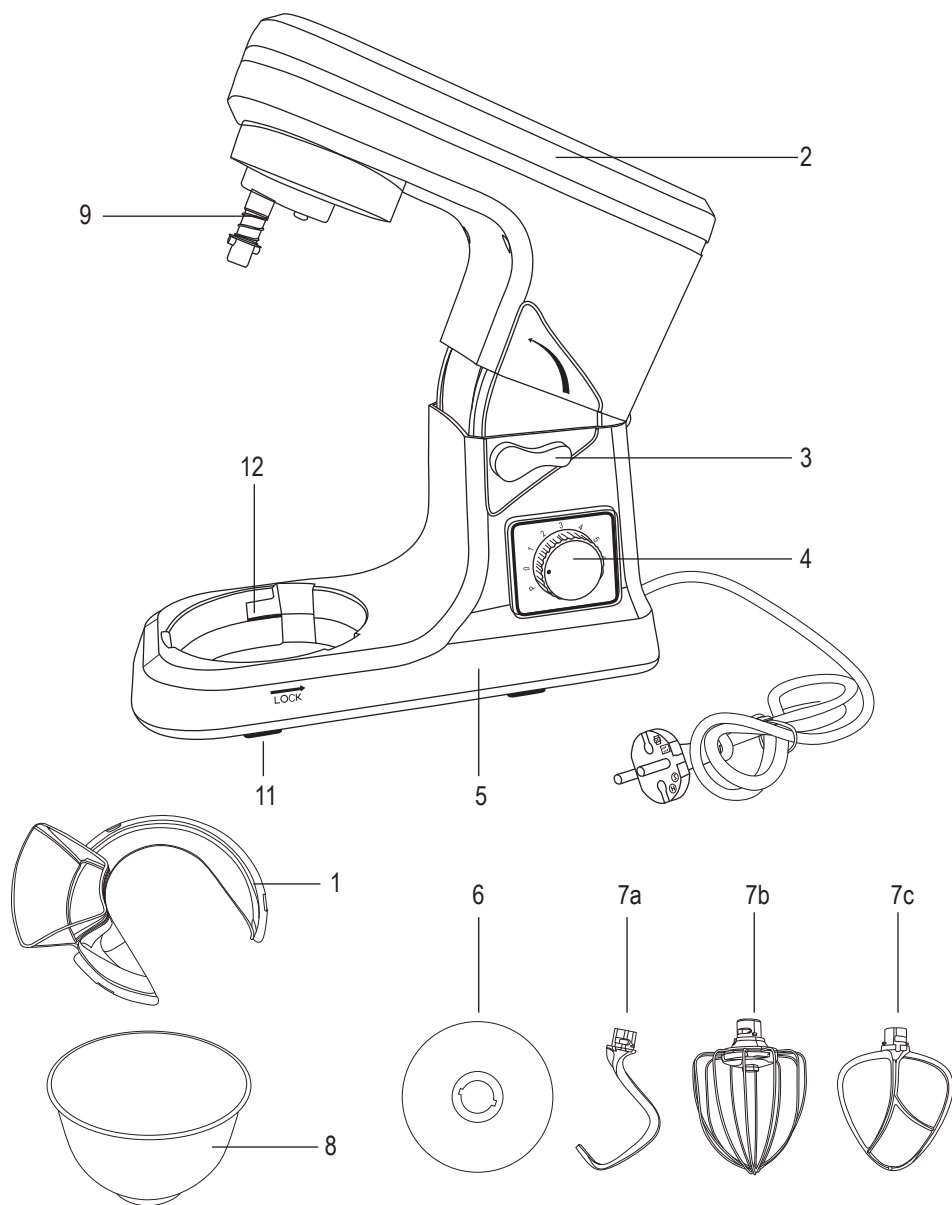
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Aperçu des éléments de fonctionnement
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Location of Controls
Przegląd elementów obsługi • A kezelőszervek elhelyezkedése
Расположение элементов • نظرة عامة على المكونات



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



WARNING:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehöerteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.



WARNING:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

**WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

**ACHTUNG:**

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Verarbeiten Sie mit der Maschine nur Lebensmittel.
- Der Missbrauch zu anderen Zwecken kann Verletzungen zur Folge haben.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Transparenter Spritzschutzdeckel mit Nachfüllöffnung
- 2 Schwenkbarer Arm
- 3 Hebel zum Senken/Heben des Arms
- 4 Drehregler
- 5 Motorgehäuse
- 6 Schutzscheibe
- 7a Knethaken

- 7b Schneebesen
- 7c Rührhaken
- 8 Rührschüssel
- 9 Antriebswelle mit Splint
- 10 Netzkabel mit Netzstecker
- 11 Saugfuß
- 12 Halterung für Rührschüssel

Vorbereitung

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Bedienung

- Öffnen des Schwenkarms (2):** Drücken Sie den Hebel (3) nach oben und halten Sie ihn in der Position. Führen Sie den Schwenkarm (2) von Hand in die oberste Position und lassen Sie den Hebel (3) los.
- Wenn Sie den Knethaken (7a) oder den Rührhaken (7c) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die **Schutzscheibe** (6) auf. Sie verhindert, dass die Antriebswelle (9) mit dem Teig in Berührung kommt.
Halten Sie die Scheibe (6) wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken (7a) oder den Rührhaken (7c) von unten durch die Aussparungen in der Scheibenöffnung und drehen Sie ihn mit einer viertel Umdrehung nach links fest.
- Einsatz eines Werkzeuges:** Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle (9) und eine Aussparung für den Splint. Schieben Sie das Werkzeug auf die Antriebswelle (9). Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, damit sich der Splint der Antriebswelle (9) in dem Werkzeug arretiert.
- Rührschüssel (8):** Setzen Sie die Rührschüssel (8) in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel (8) in die auf dem Gehäuse angegebene Richtung „ LOCK“ bis zum Anschlag.
- Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel (8).
- Kontrollieren Sie, ob der Drehregler (4) auf „0“ steht.
- Halten Sie den Schwenkarm fest. Drücken Sie den Hebel (3) nach oben und senken Sie gleichzeitig den Arm (2) langsam mit der Hand ab. Lassen Sie den Hebel (3) los.
- Wenn Sie den Spritzschutzdeckel (1) benötigen, senken Sie den Arm (2) nicht vollständig ab. Halten Sie den Spritzschutzdeckel (1) so, dass sich die Einfüllöffnung vor Ihnen befindet. Setzen Sie ihn dann so auf die Rührschüssel (8), dass sich der Schüsselrand innerhalb der drei Führungsnasen befindet. Senken Sie jetzt den Arm (2) mit dem Hebel (3) vollständig ab.
- Stecken Sie den Netzstecker (10) in eine geeignete Steckdose.



10. Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1 - 4	max. 1,75 kg	3 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	3 - 4	min. 500 g max. 3,0 kg	2 – 4 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebesen	4 - 5	min. 500 g max. 3,0 kg	2 – 4 Minuten
Sahne	Schneebesen	6	min. 200 ml max. 1 Liter	4 Minuten
Eischnee	Schneebesen	6	4 – 10 Eiweiß	3 – 4 Minuten

HINWEIS:

- Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- Stufe „P“ für Pulsbetrieb:** Schalten Sie den Motor kurzzeitig auf höchste Geschwindigkeit, indem Sie den Drehregler in dieser Position festhalten.

Betrieb unterbrechen

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie den Drehregler immer auf „0“, wenn Sie die Arbeit unterbrechen wollen.
- Ziehen Sie den Netzstecker (10), wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel (3) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.
- Der Motor schaltet erst wieder ein, sobald Sie den Schwenkarm (2) wieder senken und den Drehregler (4) zuerst auf „0“ stellen, bevor Sie ihn auf die ursprüngliche Position drehen!

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler (4) auf „0“.
- Ziehen Sie den Netzstecker (10).
- Schwenken Sie den Hebel (3) in Pfeilrichtung und halten Sie ihn in der Position. Führen Sie den Schwenkarm (2) von Hand in die oberste Position und lassen Sie den Hebel (3) los.
- Entnehmen Sie das Werkzeug.

- Drehen Sie die Rührschüssel (8) eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel (8) herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept)

Stufe 3 - 4

Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel (8) geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 2, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze
175-200 °C, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit: 50-60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100 g Rosinen oder 100 g Nüsse oder 100 g geriebene Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen

Stufe 1 - 2

Zutaten:

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz. Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel (8) geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel (8) nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E-Herd: Ober- und Unterhitze
200-220 °C (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme

Stufe 4 - 5

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50-60 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel (8) mit dem Schneebesen (7b) steif schlagen, aus der Schüssel (8) nehmen und kühl stellen. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten erhitzen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel (8) mit dem Schneebesen (7b) auf Stufe 4 schaumig schlagen. Die aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 4-5 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Die restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion (Stufe „P“) kurz einrühren. Die Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker (10).
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Das könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Rührschüssel, Knet- und Rührwerkzeuge**⚠ ACHTUNG:**

Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Störungsbehebung**Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.***Mögliche Ursache:*

Das Gerät hat keine Stromversorgung.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
- Setzen Sie den Netzstecker (10) richtig ein.
- Kontrollieren Sie die Haussicherung.

Mögliche Ursache:

Der Schwenkarm (2) ist nicht in der untersten Position eingerastet.

Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb.

Abhilfe:

Drücken Sie den Hebel (3) und gleichzeitig auf den Schwenkarm (2), bis dieser einrastet.

Mögliche Ursache:

Das Gerät ist zu heiß. Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.

Abhilfe:

Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Mögliche Ursache:

Das Gerät ist defekt.

Abhilfe:

Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: KM 1393 CB
 Spannungsversorgung: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1000 W
 Schutzklasse: II
 Nettogewicht: ca. 3,80 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KM 1393 CB in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

Garantie**Garantiebedingungen**

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät - auch teilweise - gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online-Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post /DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het apparaat met veel plezier gebruikt.

Symbols in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Dit waarschuwt u voor gevaren voor uw gezondheid en geeft mogelijke letselrisico's aan.



LET OP:

Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.



OPMERKING: Duidt op tips en informatie voor u.

Algemene Opmerkingen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u dit apparaat aan derden doorgeeft, geef ook de gebruiksaanwijzing door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en het beoogde doel. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Houd uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht (nooit in vloeistoffen onderdompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigt, tijdens het schoonmaken of bij een storing.
- Laat het apparaat **niet** onbeheerd achter tijdens het gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.



WAARSCHUWING:

Laat jonge kinderen niet met het plastic verpakkingsmateriaal spelen. Er is **risico op verstikking!**

Bijzondere veiligheidsinstructies voor dit apparaat



WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!

- **Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten!**
- Bewegende onderdelen niet aanraken.
- **Vóór het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten.**
- **Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.**



WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!

- Repareer het apparaat niet zelf, maar schakel een specialist in. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en / of kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot **het veilige gebruik**, en mits zij de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van een dergelijk apparaat begrijpen.



LET OP:

- Het apparaat nooit in water onderdompelen om te reinigen. Volg de instructies die zijn voorzien in het hoofdstuk "Reiniging".
- Nooit iets aan de veiligheidsschakelaars veranderen.
- Verwerk alleen voedingsmiddelen met dit apparaat.
- Verkeerd gebruik van het apparaat voor andere doeleinden kan letsel veroorzaken.

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Transparant spatschermdeksel met bijvulopening
- 2 Zwenkarm
- 3 Handel om de arm omhoog/omlaag te bewegen
- 4 Bedieningsknop
- 5 Motorbehuizing
- 6 Beschermschijf
- 7a Kneedhaak
- 7b Kloppe
- 7c Menghaak
- 8 Mengkom
- 9 Aandrijfjas

10 Stroomsnoer met stekker

11 Zuignapvoetje

12 Houder voor de mengkom

Bereiding

- Haal het toestel en alle accessoires uit de doos.
- Om alle eventuele productieresiduen te verwijderen, alle accessoires schoonmaken, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen", voor u het toestel voor het eerst in gebruik neemt.

Elektrische Aansluiting

- Controleer of de netspanning die gebruikt moet worden overeenkomt met de spanning van het apparaat. Raadpleeg het typeplaatje voor gedetailleerde specificaties.

Bediening

- De zwenkarm openen (2):** Druk de handel (3) naar beneden en houdt hem vast. Zet de zwenkarm (2) handmatig in de bovenste stand en laat de handel (3) los.
- Wanneer u de kneedhaak (7a) of de menghaak (7c) wilt gebruiken, eerst de **beschermerschijf** (6) aanbrengen. Deze voorkomt dat het deeg in contact komt met de aandrijfas (9).
Houd de schijf als een kom (6). Steek de kneedhaak (7a) of de menghaak (7c) van onderen door het gat in de schijf, en draai hem vast door hem een kwartslag naar links te draaien.
- Gebruik van een hulpstuk:** Boven op het hulpstuk ziet u een uitsparing voor de aandrijfas (9) en een voor de spie. Druk het hulpstuk op de aandrijfas (9). Druk het hulpstuk aan terwijl u met de klok mee helemaal doordraait, zodat de spie van de aandrijfas (9) zich vastgript in het hulpstuk.
- Mengkom (8):** Zet de mengkom (8) op de houder. Draai de kom (8) geheel in de richting van  **LOCK** op de behuizing.
- Doe uw ingrediënten in de mengkom (8).
- Let erop dat de bedieningsknop (4) op "0" staat.
- Open de zwenkarm veilig. Druk de handel (3) omhoog en laat tegelijkertijd de arm (2) langzaam met de hand zakken. Laat de handel los (3).
- Als u het spatschermdeksel (1) nodig heeft, laat dan de arm (2) niet geheel zakken. Houd het spatschermdeksel (1) zo, dat de vulopening recht voor u staat. Plaats het vervolgens zodanig op de menkom (8) dat de rand van de kom in de drie geleiders valt. Druk op de hendel (3) om de arm (2) geheel te laten zakken.
- Steek de stekker (10) correct in het stopcontact.
- Selecteer de snelheid met behulp van de onderstaande tabel.



Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Aantal	Max. bedrijfsduur
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1 - 4	max. 1,75 kg	3 minuten
Middelzwaar deeg (bijv. beslag)	Menghaak	3 - 4	min. 500 g max. 3,0 kg	2 - 4 minuten

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Aantal	Max. bedrijfsduur
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekenbeslag, pudding)	Klopper	4 - 5	min. 500 g max. 3,0 kg	2 - 4 minuten
Slagroom	Klopper	6	min. 200 ml max. 1 liter	4 minuten
Eiwit	Klopper	6	4 - 10 eiwitten	3 - 4 minuten

OPMERKING:

- Kort gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg, en laat het daarna 10 minuten afkoelen.
- Instelling "P" voor pluswerking:** Schakelt de motor tijdelijk in maximale snelheid door de knop in deze stand te houden.

Onderbreken van de werking

⚠ WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- Stel de bedieningsknop altijd in op "0" als u de procedure wilt onderbreken.
- Trek de stekker (10) uit het stopcontact voordat u de hulpstukken verwisselt.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Als u tijdens de werking de handel (3) beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen.
- De motor gaat alleen weer aan als de zwenkarm (2) weer gezakt is, en de knop (4) in de "0" stand staat!

Bediening stoppen en Verwijder de Kom

- Stel de bedieningsknop (4) in op "0" na gebruik. Trek de stekker (10) uit het stopcontact.
- Druk de handel (3) in de richting van de pijl en houdt hem vast. Zet de zwenkarm (2) handmatig in de bovenste stand en laat de handel (3) los.
- Verwijder het hulpstuk.
- Draai de mengkom (8) tegen de wijzers van de klok in om hem te verwijderen.
- Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom (8).
- Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept)

Snelheid 3 - 4

Ingrediënten:

250 gr zachte boter of margarine, 250 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 snufje zout, 4 eieren, 500 gr tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/8 liter melk.

Bereiding:

Doe de bloem met de overige ingrediënten in de mengkom (8) en meng dit eerst 30 seconden met de menghaak op snelheid 2, en dan ong. 3 minuten op snelheid 3. Beboter de bakvorm, of doe er bakpapier in, doe er het deeg in, en bak. Voordat de cake uit de oven wordt gehaald controleert u eerst of hij al gaar is: Steek een satéprikker in het midden van de cake. Het deeg is gaar als het er niet meer aan blijft plakken. Plaats op een rooster om te laten afkoelen.

Conventionele oven:

Bakplaat: 2
Verwarmen: Elektrische oven boven- en onderhitte 175-200 °C, gasoven: Snelheid 2-3
Baktijd: 50-60 minuten

U kunt dit recept aanpassen aan uw smaak, bijv. door het toevoegen van 100 gr. Rozijnen of 100 gr noten of 100 gr chocoladehagelslag. Uw verbeelding kent geen grenzen.

Lijnzaadbroodjes

Snelheid 1 - 2

Ingrediënten:

500-550 gr. tarwebloem, 50 gr. lijnzaad, 3/8 liter water, 1 zakje gist (40 gr.), 100 gr. kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout. Voor het afstrijken: 2 eetlepels water.

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8 liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom (8). Kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en meng deze goed met de kneedhaak

op snelheid 1. Meng het goed met de kneedhaak op snelheid 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar snelheid 2 en meng gedurende 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom (8) uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

Bakplaat: 2
Verwarmen: Elektrische oven: Boven- en onderhitte 200-220 °C (5 minuten voorverwarmen), gasoven: Niveau 2-3
Baktijd: 30-40 minuten

Chocoladecrème

Snelheid 4 - 5

Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 gr pure chocolade, 3 eieren, 50-60 gr suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, plakjes chocolade.

Bereiding:

Klop de slagroom stijf in de mengkom (8) met de klopper (7b), haal het uit de kom (8) en koel het. Smelt de chocolade volgens de instructies op de verpakking of verwarm het 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop in de tussentijd de eieren, de suiker, de vanillesuiker, cognac of rum en zout in de mengkom (8) met de klopper (7b) op snelheid 4 tot een schuim. Voeg de gesmolten chocolade toe, en meng dit goed door op snelheid 4-5. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom toe aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie (snelheid "P"). Garneer de chocoladecrème en serveer goed gekoeld.

Reinigen



WAARSCHUWING:

- Trek de stekker (10) uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen om het te reinigen. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

△ LET OP:

- Gebruik geen stalen borstel of schuurmiddelen om schoon te maken.
- Gebruik geen agressieve reinigings- of schuurmiddelen.

Motorbehuizing

- Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel.

Mengkom, kneed- en menghulpstukken

△ LET OP:

De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve reinigingsmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

- Onderdelen die in contact met voedsel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens ze weer op het apparaat te plaatsen.

Oplossen van problemen

Het apparaat kan niet ingeschakeld worden, of stopt.

Mogelijk oorzaak:

Apparaat zonder voedingsspanning.

Maatregel:

- Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
- Trek de stekker (10) uit het stopcontact.
- Controleer de stop.

Mogelijk oorzaak:

De zwenkarm (2) staat niet vast in de laagste stand.

Een veiligheidsschakelaar voorkomt gebruik.

Maatregel:

Druk op de handel (3) en tegelijkertijd op de zwenkarm (2) totdat de arm vastklikt.

Mogelijk oorzaak:

Het apparaat is te warm. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.

Maatregel:

Laat het apparaat afkoelen.

Mogelijk oorzaak:

Het apparaat is defect.

Maatregel:

Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

Technische gegevens

Model:.....KM 1393 CB
 Spanningstoever:.....220-240 V~, 50/60 Hz
 Stroomverbruik:.....1000 W
 Beveiligingsklasse:.....II
 Nettogewicht:.....ong. 3,8 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspannings-voorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het Huisafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Dit zal bijdragen aan de recycling en andere vormen van hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur.

Informatie over waar de apparatuur kan worden afgevoerd kan bij uw gemeente worden verkregen.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous aimerez utiliser l'appareil.

Symboles de ce manuel d'instructions

Les informations importantes concernant votre sécurité sont indiquées de manière spéciale. Il est essentiel de respecter ces instructions afin d'éviter les accidents et de ne pas endommager la machine :



AVERTISSEMENT :

Contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.



ATTENTION :

Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.



NOTE :

Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Notes générales

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ces instructions et conserver le manuel avec le certificat de garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si vous donnez l'appareil à d'autres personnes, veuillez l'accompagner également de ce manuel d'instructions.

- N'utilisez l'appareil que pour un usage privé et le but prévu. Cet appareil ne convient pas à une utilisation commerciale.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur. Éloignez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires ou vous le nettoyez, ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Ne laissez **pas** l'appareil fonctionner sans surveillance. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Vérifiez qu'ils ne soient pas endommagés. Cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, cartons, polystyrène etc.).



AVERTISSEMENT :

Ne laissez pas de jeunes enfants jouer avec les films plastiques. **Risque de suffocation !**

Consignes de sécurité spécifiques à cet appareil



AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de remplacer les accessoires ou d'ajouter des pièces en mouvement durant le fonctionnement, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché de la prise électrique !
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires ont été correctement installés et posés en sûreté.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.

**AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Ne réparez pas l'appareil vous-même, contactez plutôt un spécialiste. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expériences et / ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été informés sur la bonne **utilisation de l'appareil** et ont compris les dangers résultant de l'utilisation.

**ATTENTION :**

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Suivez les instructions données au chapitre " Nettoyage ".
- Ne touchez à aucun interrupteur de sécurité.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil à d'autres fins peut causer des blessures.

Aperçu des éléments de fonctionnement

- 1 Couvercle anti-éclaboussures avec ouverture de remplissage
- 2 Bras pivotant
- 3 Manette pour baisser/lever le bras
- 4 Molette de vitesse
- 5 Logement du moteur
- 6 Disque de protection
- 7a Crochet à pétrir
- 7b Fouet
- 7c Crochet mélangeur
- 8 Bol de mixage
- 9 Arbre d'entraînement avec dispositif d'insertion
- 10 Cordon d'alimentation avec fiche
- 11 Pied à ventouse

16


12 Support du bol à mélanger**Préparation**

- Retirez l'appareil et tous les accessoires inclus de la boîte.
- Afin d'enlever tout résidu de fabrication, nettoyez tous les accessoires avant utilisation initiale comme décrit au paragraphe " Nettoyage ".

Connexion électrique

- Vérifiez que la tension électrique à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Consultez les caractéristiques détaillées inscrites sur l'étiquette signalétique.

Comment procéder

- Ouverture du bras pivotant (2) :** Levez la manette (3) et maintenez-la dans cette position. Placez avec une main le bras pivotant (2) en position relevée et relâchez la manette (3).
- Pour utiliser le crochet à pétrir (7a) ou le crochet mélangeur (7c), montez d'abord le **disque de protection** (6). Il permet d'éviter que la pâte entre en contact avec l'arbre d'entraînement (9). Tenez le disque (6) comme un bol. Insérez le crochet à pétrir (7a) ou le crochet mélangeur (7c) par le bas à travers l'entaille de l'ouverture du disque et serrez-le en le faisant tourner d'un quart de tour vers la gauche.
- Utilisation des accessoires :** En haut de l'accessoire, vous verrez une entaille pour l'arbre d'entraînement (9) et le dispositif d'insertion. Montez l'accessoire sur l'arbre d'entraînement (9). Insérez l'accessoire tout en tournant dans le sens horaire jusqu'à la limite, de sorte que le dispositif d'insertion de l'arbre d'entraînement (9) bloque l'accessoire.
- Bol à mélanger (8) :** Mettez en place le bol à mélanger (8) dans son support. Tournez complètement le bol (8) dans le sens "  **LOCK** " indiqué sur le boîtier.
- Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger (8).
- Vérifiez que la molette de vitesse (4) est réglée sur " 0 ".
- Tenez fermement le bras pivotant. Levez la manette (3) et abaissez en même temps le bras (2) doucement avec une main. Relâchez la manette (3).
- Si vous souhaitez utiliser le couvercle anti-éclaboussures (1), ne baissez pas complètement le bras (2). Orientez le couvercle anti-éclaboussures (1) de sorte que l'ouverture de remplissage soit face vers vous. Ensuite, mettez-le en place sur le bol à mélanger (8) de sorte que le bord du bol entre dans les trois rainures. Utilisez la manette (3) pour abaisser complètement le bras (2).
- Insérez le cordon d'alimentation (10) dans une prise électrique adaptée.
- Sélectionnez la vitesse à l'aide du tableau ci-dessous.



Types de pâte	Accessoires	Réglage	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1 à 4	1,75 kg max.	3 minutes
Pâte moyen-nement épaisse (par ex. à gâteaux)	Crochet mélangeur	3 à 4	500 g min. 3,0 kg max.	2 à 4 minutes

Types de pâte	Accessoires	Réglage	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâte légère (par ex. à gaufre ou à crêpes, crème-des-sert)	Fouet	4 - 5	500 g min. 3,0 kg max.	2 à 4 minutes
Crème	Fouet	6	200 ml min. 1 litre max.	4 minutes
Blancs en neige	Fouet	6	4 à 10 blancs d'œuf en neige	3 à 4 minutes

NOTE :

- Fonctionnement court :** Avec la pâte épaisse, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- Réglage " P " pour un fonctionnement par impulsion :** Actionnez momentanément le moteur à pleine vitesse en tournant la molette de vitesse sur cette position.

Mode pause

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Réglez toujours la molette de vitesse sur " 0 " si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.
- Retirez le cordon d'alimentation (10) pour changer d'accessoire.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- Si vous utilisez la manette (3) pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur.
- Le moteur se mettra de nouveau en marche uniquement lorsque le bras pivotant (2) sera abaissé à nouveau et la molette de vitesse (4) sera réglée sur " 0 " avant qu'elle revienne à sa position d'origine !

Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol

- Une fois terminé, faites revenir la molette de vitesse (4) sur " 0 ". Retirez le cordon d'alimentation (10).
- Tournez la manette (3) dans le sens de la flèche et maintenez-la dans cette position. Levez le bras pivotant (2) avec une main en position relevée et relâchez la manette (3).
- Retirez l'accessoire.
- Tournez le bol à mélanger (8) d'un tour dans le sens horaire pour le retirer.
- Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger (8).
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre " Nettoyage ".

Recettes

Génoise (recette simple)

Vitesse 3 à 4

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre de lait.

Préparation :

Versez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol à mélanger (8) et mélangez à l'aide du crocheteur mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 2, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. Huilez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Le gâteau sera cuit si la pâte ne s'accroche pas à la tige. Placez le gâteau sur une grille de cuisson pour le laisser refroidir.

Four conventionnel :

Position de la plaque : 2

Chaleur : Pour un four électrique : provenant du haut et du bas 175 à 200 °C, pour un four à gaz : réglage 2 à 3

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette en fonction de vos goûts, par exemple avec 100 g de raisins ou 100 g de noisettes ou encore 100 g de chocolat râpé. Laissez libre cours à votre imagination.

Petits pains au grain de lin

Vitesse 1 à 2

Ingrédients :

500 à 550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, 3/8 litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g crème allégée, bien drainée, 1 cuillère à café de sel. Pour le levage : 2 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

Trempez les graines de lin dans 1/8 l d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède (1/4 l) dans le bol mixeur (8), répartissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez bien à l'aide du crocheteur à pétrir à vitesse 1. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage (8) et formez 16 petits pains. Couvrez un plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les petits pains et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel ::

Position de la plaque : 2

Chaleur : Pour un four électrique : provenant du haut et du bas de 200 à 220 °C (préchauffé pendant 5 minutes), pour un four à gaz : réglage 2 à 3

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Crème au chocolat

Vitesse 4 à 5

Ingrédients :

200 ml de crème fraîche vanillée, 150 g de chocolat noir, 3 œufs, 50 à 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, feuilles de chocolat.

Préparation :

Battez la crème dans le bol à mélanger (8) avec le fouet (7b), retirez-la du bol (8) et laissez-la refroidir. Mélangez le chocolat selon les instructions de l'emballage ou chauffez-le pendant 3 minutes au four à micro-ondes à 600 W. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum, puis le sel dans le bol à mélanger (8) avec le fouet (7b) à vitesse 4 jusqu'à obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez-le uniformément à vitesse 4 à 5. Mettez de côté un peu de crème fouettée pour la garniture. Ajoutez le reste de crème au contenu crémeux et incorporez-le à l'aide de la fonction par impulsions (vitesse "P"). Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours le cordon d'alimentation (10) avant nettoyage.



AVERTISSEMENT :

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.



ATTENTION :

- Ne pas utiliser une brosse métallique ni d'abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages abrasifs ou durs.

Boîtier du moteur

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de détergent.

Bol à mélanger, accessoires à pétrir et à mélanger



ATTENTION :

Les ustensiles ne sont pas adaptés pour un nettoyage en lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Séchez bien tous les éléments avant de les fixer à nouveau à l'appareil.

Dépannage

L'appareil ne s'allume pas ou arrête de fonctionner.

Cause possible :

L'appareil n'est pas branché.

Solution :

- Vérifiez la prise avec un autre appareil.
- Branchez correctement le cordon d'alimentation (10).
- Vérifiez le fusible.

Cause possible :

Le bras pivotant (2) n'est pas bloqué dans sa position la plus basse.

Un interrupteur de sécurité empêche le fonctionnement.

Solution :

Abaissez simultanément la manette (3) et le bras pivotant (2) jusqu'à ce qu'il se bloque.

Cause possible :

L'appareil est trop chaud. La protection anti-surchauffe a été activée.

Solution :

Laissez l'appareil refroidir.

Cause possible :

L'appareil est défectueux.

Solution :

Contactez notre centre de service ou un spécialiste.

Caractéristiques

Modèle :KM 1393 CB

Alimentation :220 à 240 V~, 50/60 Hz

Puissance électrique :1 000 W

Classe de protection :II

Poids net :environ 3,80 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole de la " poubelle "



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Portez les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aidez à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Cela contribuera au recyclage et autres formes de réutilisation des équipements électriques et électroniques.

Les informations relatives aux emplacements où le matériel peut être mis au rebut sont disponibles auprès des autorités locales.

Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Las advertencias importantes para su seguridad están señaladas de modo especial. Es imprescindible tener en cuenta estas instrucciones con el fin de evitar accidentes y evitar dañar el aparato:



ADVERTENCIA:

Advierte ante los peligros para su salud e indica posibles riesgos de lesiones.



PRECAUCIÓN:

Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.



NOTA:

Indica recomendaciones e información para usted.

Notas Generales

Antes de usar este aparato, lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega este aparato a otra persona, por favor proporcione también el manual de instrucciones.

- Use el aparato exclusivamente para uso particular y con la finalidad pretendida. Este aparato no ha sido diseñado para uso comercial.
- No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, la acción directa del sol, la humedad (no lo sumerja nunca en ningún líquido) y el contacto con objetos afilados. No use el aparato con las manos mojadas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- **No** deje el aparato desatendido durante el funcionamiento. Apague siempre el aparato cuando salga de la habitación. Desconecte el enchufe de la corriente.
- Compruebe regularmente si el aparato y el cable presentan indicios de daños. No siga utilizando el aparato en caso de daños.
- Utilice exclusivamente recambios originales.
- Para la seguridad de sus hijos, mantenga los materiales de embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.



ADVERTENCIA:

No deje que los niños pequeños jueguen con el plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Información de seguridad especial para este aparato



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de lesiones!

- ¡Antes de sustituir accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, debe apagarse el dispositivo y se debe desconectar de la corriente!
- No toque las partes móviles.
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios se haya realizado correctamente y estén firmemente asentados.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

**ADVERTENCIA: ¡Riesgo de lesiones!**

- No repare el aparato usted mismo, póngase en contacto con un especialista. Para evitar riesgos, cualquier cable de alimentación dañado debe ser sustituido con un cable equivalente por el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y / o conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al **uso seguro de la unidad** y comprendan los riesgos implícitos.

**PRECAUCIÓN:**

- No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo. Obedezca las instrucciones que proporcionamos en el capítulo “Limpieza”.
- No manipule los interruptores de seguridad.
- Procese solamente alimentos con este aparato.
- Un mal uso del aparato o usarlo para otros fines puede causar lesiones.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Tapa de protección contra salpicaduras transparente con apertura de llenado
- 2 Brazo oscilante
- 3 Palanca para bajar/levantar el brazo
- 4 Mando de control
- 5 Carcasa del motor
- 6 Disco protector
- 7a Gancho de amasado
- 7b Batidor
- 7c Gancho de mezcla
- 8 Recipiente de mezcla

- 9 Eje impulsor con tablilla
- 10 Cable de alimentación con enchufe
- 11 Pata con ventosa
- 12 Soporte para el recipiente de mezcla


Preparación

- Extraiga de la caja el aparato y todos los accesorios incluidos.
- Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

- Compruebe si la tensión de corriente que se va a utilizar se corresponde con la del aparato. Consulte la etiqueta identificadora para conocer las especificaciones detalladas.

Funcionamiento

- Abrir el brazo oscilante (2):** Empuje la palanca (3) hacia arriba y manténgala en esa posición. Mueva el brazo oscilante (2) con la mano hasta la posición superior y suelte la palanca (3).
- Para usar el gancho de amasado (7a) o del gancho de mezcla (7c), instale primero el **disco protector (6)**. Evitará el contacto de la masa con el eje impulsor (9). Aguante el disco (6) como un recipiente. Introduzca el gancho de amasado (7a) o el gancho de mezcla (7c) desde debajo por el receso de la apertura del disco y apriételo un cuarto de vuelta hacia la izquierda.
- Uso de un accesorio:** En la parte superior del accesorio podrá ver un receso del eje impulsor (9) y un receso para la tablilla. Presione el accesorio sobre el eje impulsor (9). Presione el accesorio mientras lo gira simultáneamente en sentido de las agujas del reloj hasta el límite, de forma que la tablilla del eje impulsor (9) encaje en el accesorio.
- Recipiente de mezcla (8):** Ponga el recipiente de mezcla (8) en su soporte. Gire el recipiente (8) todo el recorrido en la dirección  **LOCK** indicada en la carcasa.
- Llene con los ingredientes el recipiente para mezclas (8).
- Compruebe que el mando de control (4) esté en "0".
- Aguante firmemente el brazo oscilante. Empuje la palanca (3) hacia arriba y baje simultáneamente el brazo (2) lentamente con la mano. Suelte la palanca (3).
- Si necesita la tapa protectora contra salpicaduras (1) evite bajar el brazo (2) por completo. Aguante la tapa protectora contra salpicaduras (1) de forma que la apertura de llenado quede delante de usted. Colóquelo sobre el recipiente de mezcla (8) de forma que el borde del recipiente quede dentro de las tres indicaciones. Use la palanca (3) para bajar por completo el brazo (2).
- Introduzca el enchufe (10) en una toma de corriente adecuada.
- Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.



Tipo de masa	Accesorio	Posición	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa densa (como pan o pasta quebrada)	Gancho de amasado	1 - 4	máx. 1,75 kg	3 minutos

Tipo de masa	Accesorio	Posición	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa media (como masa pastelera)	Gancho de mezcla	3 - 4	mín. 500 g máx. 3,0 kg	2 - 4 minutos
Masa ligera (como masa de gofres o crep, budín)	Batidor	4 - 5	mín. 500 g máx. 3,0 kg	2 - 4 minutos
Nata	Batidor	6	mín. 200 ml máx. 1 litro	4 minutos
Claras de huevo	Batidor	6	4 - 10 claras de huevo	3 - 4 minutos

NOTA:

- Funcionamiento a corto plazo:** Con masa densa, no use el aparato más de 5 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos.
- Uso de "P" para funcionamiento de pulso:** Ponga momentáneamente el motor a velocidad máxima manteniendo el mando de control en esta posición.

Operación de pausa

⚠ ADVERTENCIA: ¡Peligro de lesiones!

- Ponga siempre el mando de control en "0" si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe (10) para cambiar accesorios.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca (3) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.
- El motor volverá a encenderse solamente cuando se vuelva a bajar el brazo oscilante (2) y se ponga el mando de control (4) en "0" antes de devolverlo a su posición original.

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

- Al finalizar el uso, ponga el mando de control (4) en "0". Desconecte el enchufe (10).
- Empuje la palanca (3) en la dirección de la flecha y manténgala en esa posición. Mueva el brazo oscilante (2) con la mano hasta la posición superior y suelte la palanca (3).
- Saque el accesorio.
- Gire el recipiente de mezcla (8) en sentido de las agujas del reloj brevemente para sacarlo.
- Puede soltar la masa terminada con una espátula y sacarla del recipiente de mezcla (8).
- Limpie todos los componentes usados como se describe en la sección "Limpieza".

Recetas

Mezcla esponjosa (receta básica)

Velocidad 3 - 4

Ingredientes:

250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Llene el recipiente de mezcla (8) con la harina de trigo y los demás ingredientes y mezcle con el gancho de mezcla 30 segundos a velocidad 2 y a continuación aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde o cúbralo con papel para hornear, llénelo con la masa y cuézala. Antes de sacar el pastel del horno, compruebe si está hecho: Con un palillo de madera puntiagudo, perforo el centro del pastel. Estará hecho si la masa no se adhiere. Coloque el pastel en una rejilla para dejarlo enfriar.

Horno convencional:

Posición de bandeja: 2
Calentamiento: Horno eléctrico, calor superior e inferior 175-200 °C, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de horneado: 50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. Deje correr su imaginación.

Rollos de linaza

Velocidad 1 - 2

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100g de requesón bajo en grasas, bien escurrido, 1 cucharadita de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla

(8), triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad

1. La levadura debe disolverse por completo. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1 y cambie a velocidad 2; amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y deje para que suba durante 45-60 minutos en un lugar caliente. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente de mezcla (8) y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para hornear húmedo. Ponga los rollos encima, déjelos subir durante 15 minutos, unte con agua tibia y hornéelos.

Horno convencional:

Posición de bandeja: 2
Calentamiento: Horno eléctrico: Calor superior e inferior 200-220 °C (precalentar durante 5 minutos), horno de gas: Nivel 2-3
Tiempo de horneado: 30-40 minutos

Crema de chocolate

Velocidad 4 - 5

Ingredientes:

200ml de nata dulce, 150 g de chocolate negro, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de azúcar con vainilla, 1 cucharada de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

Bata la nata y móntela en el recipiente de mezcla (8) con el batidor (7b), sáquela del recipiente (8) y guárdela en frío. Funda el chocolate según las instrucciones de su paquete o caliéntelo 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar con vainilla, el brandy o el ron, y la sal en el recipiente de mezcla (8) con el batidor (7b) a velocidad 4 hasta que se forme una espuma. Añada el chocolate derretido y mezcle homogéneamente a una velocidad 4-5. Guarde parte de la nata montada para decorar. Añada el resto de la nata y remueva brevemente con la función de pulso (velocidad "P"). Decore la crema de chocolate y sírvala bien fría.

Limpieza



ADVERTENCIA:

- Desconecte siempre el enchufe (10) antes de limpiar.
- No sumerja nunca el aparato en agua para limpiarlo. Podría provocar electrocución o incendio.

PRECAUCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambres ni productos abrasivos para la limpieza.
- No use agentes limpiadores ácidos ni abrasivos.

Carcasa del motor

- Limpie la carcasa exclusivamente con una gamuza humedecida y un poco de lavavajillas.

Recipiente de mezcla, accesorios de amasado y mezcla

PRECAUCIÓN:

Los accesorios no pueden lavarse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

- Las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Seque bien todos los componentes antes de volver a instalarlos en el aparato.

Solución de problemas

El aparato no puede encenderse o deja de funcionar.

Causa probable:

El aparato no tiene alimentación.

Acción correctora:

- Compruebe la toma con otro aparato.
- Conecte el enchufe (10) correctamente.
- Compruebe el fusible.

Causa probable:

El brazo oscilante (2) no está bloqueado en la posición más baja.

Un interruptor de seguridad impide el funcionamiento.

Acción correctora:

Empuje la palanca (3) y el brazo oscilante (2) simultáneamente hasta que se bloquee.

Causa probable:

El aparato está demasiado caliente. Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.

Acción correctora:

Deje enfriar el aparato.

Causa probable:

El aparato está defectuoso.

Acción correctora:

Contacte con nuestro centro de servicio o un especialista.

Datos técnicos

Modelo:KM 1393 CB

Alimentación:220-240 V~, 50/60 Hz

Consumo:1000 W

Clase de protección:II

Peso neto:aprox. 3,80 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo de "Papelera"



Proteja nuestro medioambiente: no deseche equipos eléctricos junto con los residuos domésticos.

Deseche los electrodomésticos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación incorrecta de residuos.

Así contribuirá al reciclaje y otras formas de reutilización de los equipos eléctricos y electrónicos.

Puede obtener información sobre el lugar para desechar el equipo en su ayuntamiento.

Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri articoli. Speriamo che adorerete usare questo dispositivo.

Simboli nel manuale dell'utente

Importanti informazioni per la sicurezza sono segnate in modo specifico. È importante osservare queste istruzioni per evitare incidenti e prevenire guasti alla macchina:



AVVISO:

Questo indica pericoli alla salute e indica possibili rischi alla salute.



ATTENZIONE:

Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.



NOTA: Sottolinea consigli e informazioni.

Note generali

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale compresi gli imballi interni. Se si consegna il dispositivo a terzi, consegnare anche le istruzioni operative.

- Usare il dispositivo solo per uso privato e secondo lo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto ad uso commerciale.
- Non usare il dispositivo all'aperto. Tenere lontano da calore, luce diretta del sole e umidità (non immergere mai l'apparecchio in liquidi), nonché bordi appuntiti. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- **Non** lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento. Spegnerne sempre l'apparecchio quando si lascia la stanza. Scollegare la spina di alimentazione.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non permettere che i bambini piccoli giochino con le pellicole in plastica. C'è **pericolo di soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



AVVISO: Rischio di lesioni!

- Prima di sostituire gli accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla corrente.
- Non toccare le parti rotanti.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.

**AVVISO: Rischio di lesioni!**

- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e / o conoscenza, se sono istruite o sono state istruite sull'**uso sicuro dell'apparecchio** e comprende i pericoli esistenti.

**ATTENZIONE:**

- Non immergere il dispositivo in acqua per la pulizia. Seguire le istruzioni fornire nel capitolo "Pulizia".
- Non toccare i tasti di sicurezza!
- Lavora solo alimentari con questo apparecchio.
- Il cattivo uso di questo apparecchio per altri scopi può causare lesioni.

Elementi di comando

- 1 Coperchio trasparente antischizzi con apertura di riempimento
- 2 Braccio girevole
- 3 Leva per il sollevamento/abbassamento del braccio
- 4 Manopola di controllo
- 5 Alloggiamento del motore
- 6 Disco protettivo
- 7a Gancio per impasto
- 7b Frusta
- 7c Gancio mixer
- 8 Recipiente per miscelare

- 9 Asse guida con stecche
- 10 Cavo di alimentazione con spina
- 11 Base a ventosa
- 12 Sostegno per il recipiente per miscelare

Preparazione

- Rimuovere il dispositivo e tutti gli accessori dalla confezione.
- Per rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori al primo utilizzo come descritto in nel capitolo "Pulizia".

Collegamento elettrico

- Controllare se la tensione elettrica da usare corrisponde con la tensione dell'apparecchio. Far riferimento all'etichetta per dettagli specifici.

Operatività

- Aprire il braccio girevole (2):** Spingere la leva (3) verso l'alto e tenerla in posizione. Spostare il braccio girevole (2) manualmente nella posizione superiore e rilasciare la leva (3).
- Per l'uso del gancio da impasto (7a) o del gancio mixer (7c), prima innestare il **disco protettivo** (6). Previene il contatto dell'impasto con l'asse guida (9). Tenere il disco (6) come una scodella. Inserire il gancio da impasto (7a) o il gancio mixer (7c) da sotto attraverso lo spazio nell'apertura del disco e stringetelo girandolo per un quarto di giro a sinistra.
- Uso di un accessorio.** All'estremità superiore dell'accessorio, sarà presente un incavo per l'asse guida e la stecca. Spingere l'accessorio nell'asse guida (9). Spingere l'accessorio mentre si gira in senso orario al limite, in modo che la stecca dell'asse guida (9) si blocchi nell'accessorio.
- Ciotola mixer (8)** Posizionare la ciotola mixer (8) nel suo supporto. Girare la ciotola (8) del tutto in direzione del segno "→ **LOCK**"
- Versare gli ingredienti nella ciotola del mixer (8).
- Verificare che la manopola di controllo (4) sia a "0".
- Tenere saldamente il braccio girevole. Spingere in alto la leva (3) e contemporaneamente abbassare lentamente il braccio (2) manualmente. Rilasciare la leva (3).
- Se è necessario il coperchio antischizzi (1) non abbassare completamente il braccio (2). Tenere il coperchio antischizzi (1) in modo che l'apertura di riempimento sia davanti a voi. Quindi posizionatela sulla ciotola mixer (8) in modo che il bordo della ciotola sia all'interno degli innesti. Usare la leva (3) per abbassare il braccio (2) del tutto.
- Inserire la spina (10) in una presa appropriata.
- Seleziona la velocità usando lo schema in basso.



Tipo di impasto	Accessori	Impostazione	Quantità	Tempo di utilizzo max.
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1 - 4	max. 1,75 kg	3 minuti
Impasto medio (ad es. pastella)	Gancio mixer	3 - 4	min. 500 g max. 3,0 kg	2 - 4 minuti

Tipo di impasto	Accessori	Impostazione	Quantità	Tempo di utilizzo max.
Impasto leggero (ad es. impasto per waffle o crepe, o pudding)	Frusta	4 - 5	min. 500 g max. 3,0 kg	2 - 4 minuti
Panna	Frusta	6	min. 200 ml max. 1 litro	4 minuti
Bianco d'uovo	Frusta	6	4 - 10 albumi	3 - 4 minuti

NOTA:

- Funzionamento breve:** Con l'impasto pesante, non usare l'apparecchio per più di 5 minuti e attendere che si raffreddi per 10 minuti.
- Impostare "P" per l'utilizzo a pulsazione:** Attivare momentaneamente il motore alla velocità massima tenendo la manopola di controllo in questa posizione.

Funzionamento con pausa

⚠ AVVISIO: Pericolo di ferimento!

- Imposta sempre la manopola di controllo su "0" se desideri interrompere l'operazione.
- Estrarre la spina della corrente (10) per cambiare gli accessori.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!
- Se si attiva la leva (3) durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.
- Il motore si riattiva solo quando il braccio girevole (2) è abbassato di nuovo e la manopola di controllo (4) è su "0" prima di tornare alla posizione originale!

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

- Alla fine del lavoro, impostare la manopola di controllo (4) su "0". Estrarre la spina (10).
- Ruotare la leva (3) nella direzione della freccia e tenerla in posizione. Spostare il braccio girevole (2) manualmente nella posizione superiore e rilasciare la leva (3).
- Rimuovere l'accessorio.
- Ruotare la ciotola mixer (8) in senso orario con un colpo secco per rimuoverla.
- Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare (8).
- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

Ricette

Impasto al cucchiaino

(Ricetta base)

Impostazione velocità 3 - 4

Ingredienti:

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/8 l di latte.

Preparazione:

Versare la farina assieme agli altri ingredienti nella ciotola mixer (8) e mescolarli con il gancio mixer prima per 30 secondi a velocità 2 e quindi per circa 3 minuti a velocità 3. Ungere lo stampo o stendere la carta forno, disporre l'impasto e cuocere. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto: infilare uno stuzzicadenti di legno al centro. La torta è pronta se l'impasto non si attacca. Mettere la torta su una griglia da cottura per farla freddare.

Forno convenzionale:

Livello: 2
Temperatura: Forno elettrico calore dall'alto e dal basso 175-200°C, forno a gas: Potenza 2-3
Tempo di cottura: 50-60 minuti.

È possibile modificare la ricetta a seconda del gusto, cioè con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolato grattugiata. Usare l'immaginazione.

Rotoli di lino

Impostazione velocità 1 - 2

Ingredienti:

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/8 l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra ben spurgata, 1 cucchiaino da tè di sale. Per spennellare: 2 cucchiaini d'acqua.

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Inserire l'acqua rimanente (1/4 l) nella scodella per miscelare (8), sbriciolare il lievito, aggiungere il formaggio e miscelare bene

con il gancio da impasto a velocità 1. Il lievito deve essere completamente disciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammorlati e il sale nella scodella per miscelare. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer (8) e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da forno umida. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, spennellarli con acqua tiepida e informare.

Forno convenzionale:

Livello: 2
Temperatura: Forno elettrico: Calore dall'alto e dal basso 200-220 °C (preriscaldamento per 5 minuti), forno a gas: Livello 2-3
Tempo di cottura: 30-40 minuti.

Crema al cioccolato

Impostazione velocità 4 - 5

Ingredienti:

200 ml di panna, 150 g cioccolato semi dolce, 3 uova, 50-60 g zucchero, 1 pizzico di sale, 1 sacchetto di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di brandy o rum, pezzettini di cioccolata.

Preparazione:

Montare la panna a neve ferma nella ciotola mixer (8) con la frusta (7b), rimuoverla dalla ciotola (8) e tenerla al fresco. Sciogliere il cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione, o riscaldarlo per 3 minuti nel microonde a 600W. Nel frattempo, mescolare uova, zucchero, zucchero vanigliato, cognac o rum e sale nella ciotola mixer (8) con la frusta (7b) alla velocità 4 fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il cioccolato sciolto e mescolare uniformemente alla velocità 4-5. Tenere da parte un po' di panna montata per la decorazione. Aggiungere la panna rimanente e utilizzare alla crema e mescolare per poco tempo con la funzione pulsazione (velocità "P"). Decorare la crema al cioccolato e servire ben fredda.

Pulizia



AVVISO:

- Estrarre sempre la spina dell'alimentazione (10) prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere mai la base in acqua per pulire. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

ATTENZIONE:

- Non usare una spazzola metallica o abrasiva per pulire l'unità.
- Non usare detergenti acidi o abrasivi.

Alloggiamento motore

- Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido.

Recipiente per mescolare e accessori per impastare e mescolare

ATTENZIONE:

Gli accessori non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressivi possono deformare o scolorire gli accessori.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Asciugare tutti i componenti per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Risoluzione di problemi

L'apparecchio non può essere acceso o smette di funzionare.

Possibile causa:

Dispositivo senza alimentazione di corrente.

Soluzione:

- Controllare la presa con un altro apparecchio.
- Estrarre la spina (10) correttamente.
- Controllare il fusibile.

Possibile causa:

Il braccio rotante (2) non è bloccato nella posizione più bassa.

Un interruttore di sicurezza impedisce l'utilizzo.

Soluzione:

Spingere la leva (3) e il braccio rotante (2) allo stesso tempo fino a che il braccio non si blocca.

Possibile causa:

Questo dispositivo è ancora troppo caldo. La protezione contro surriscaldamento si è attivata.

Soluzione:

Far raffreddare il dispositivo.

Possibile causa:

L'apparecchio è difettoso.

Soluzione:

Contattare il centro assistenza e un tecnico.

Dati tecnici

Modello:KM 1393 CB
Alimentazione:220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo energetico:1000 W
Classe di protezione:II
Peso netto:ca. 3,80 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Pattumiera"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Questo contribuirà al riciclaggio e ad altre forme di riutilizzo di dispositivi elettrici ed elettronici.

Le informazioni relative al dove può essere smaltito il dispositivo sono disponibili presso l'autorità locale.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope that you enjoy using the appliance.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

Indicates potential dangers for the device or other objects.



NOTE: Highlights tips and information for you.

General Notes

Before using this appliance, carefully read this instruction manual and keep it together with the warranty certificate, cashier receipt and, if possible, the original packaging including the interior packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the instruction manual.

- Only use the appliance for private use and the intended purpose. This appliance is not intended for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep away from heat, direct sunlight, damp (never immerse in liquids), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the appliance (pull the plug, not the cable) when you do not use the appliance, or when you attach accessories, during cleaning, or in case of malfunction.
- Do **not** leave the appliance unattended during operation. Always switch off the appliance when leaving the room. Disconnect the plug from the mains.
- Regularly check the appliance and the mains cable for signs of damage. Do not continue to operate the appliance in case of damage.
- Use only original parts.
- For the safety of your children, keep any packaging parts (plastic bags, cartons, polystyrene, etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not let small children play with plastic film. There is the **risk of suffocation!**

Special Safety Information for this Appliance



WARNING: Risk of injury!

- Before replacement of accessories or additional parts that move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains!
- Do not touch moving parts.
- Before switching on, make sure that the accessories attachment has been installed correctly and is seated securely.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not repair the device by yourself, but contact a specialist. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service, or any other qualified specialist.
- This appliance shall not be used by children.



WARNING: Risk of injury!

- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children may not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and / or knowledge, if they are supervised or have been instructed concerning **safe use of the appliance** and understand the hazards involved.



CAUTION:

- Do not immerse the device into water for cleaning. Follow the instructions that we provide in the chapter "Cleaning".
- Do not manipulate any of the safety switches.
- Only process foodstuffs with this appliance.
- Misuse of the appliance for other purposes may cause injury.

Location of Controls

- 1 Transparent splash guard lid with replenishing opening
- 2 Swivel arm
- 3 Lever for lowering/raising the arm
- 5 Control knob
- 5 Motor housing
- 6 Protective disk
- 7a Kneading hook
- 7b Whisk
- 7c Mixing hook
- 8 Mixing bowl
- 9 Drive shaft with splint
- 10 Power cable with power plug
- 11 Suction foot
- 12 Holder for mixing bowl

Preparation

- Remove the appliance and all included accessories from the box.
- In order to remove any production residue, clean all accessories before initial use as described in the chapter "Cleaning".

Electric Connection

- Check that the mains voltage to be used matches the voltage of the appliance. Refer to the rating label for detailed specifications.

Operation

1. **Opening the swivel arm (2):** Push the lever (3) up and hold it in that position. Move the swivel arm (2) by hand to the top position and release the lever (3).
2. For use of the kneading hook (7a) or the mixing hook (7c), first attach the **protective disk (6)**. It prevents contact of dough with the drive shaft (9). Hold the disk (6) like a bowl. Insert the kneading hook (7a) or the mixing hook (7c) from below through the recess in the disk opening and tighten it by a quarter turn to the left.
3. **Use of an attachment:** On the top of the attachment, you can see a recess for the drive shaft (9) and a recess for the splint. Push the attachment onto the drive shaft (9). Push the attachment while turning it clockwise to the limit, so that the splint of the drive shaft (9) locks in the attachment.
4. **Mixing bowl (8):** Set the mixing bowl (8) to its holder. Turn the bowl (8) all the way in the direction "→" **LOCK** shown on the housing.



5. Fill your ingredients into the mixing bowl (8).
6. Check that the control knob (4) is set to "0".
7. Hold the swivel arm securely. Push the lever (3) up and at the same time lower the arm (2) slowly by hand. Release the lever (3).
8. If you need the splash guard lid (1), do not lower the arm (2) completely. Hold the splash guard lid (1) so that the replenishing opening is in front of you. Then set it so onto the mixing bowl (8) that the bowl edge is inside the three keyways. Use the lever (3) to lower the arm (2) completely.
9. Insert the power plug (10) into a suitable socket.
10. Select a speed using the table below.

Dough type	Attachment	Setting	Quantity	Max. operating time
Heavy dough (e.g. bread or short pastry)	Kneading hook	1 - 4	max. 1.75 kg	3 minutes
Medium dough (e.g. batter)	Mixing hook	3 - 4	min. 500 g max. 3.0 kg	2 - 4 minutes
Light dough (e.g. waffle or crêpes dough, pudding)	Whisk	4 - 5	min. 500 g max. 3.0 kg	2 - 4 minutes
Cream	Whisk	6	min. 200 ml max. 1 liter	4 minutes
Egg whites	Whisk	6	4 - 10 egg whites	3 - 4 minutes

NOTE:

- **Short time operation:** With heavy dough, do not operate the appliance longer than 5 minutes and then let it cool down for 10 minutes.
- **Setting "P" for pulse operation:** Switch the motor momentarily to the top speed by holding the control knob in this position.

Pause operation

WARNING: Danger of injury!

- Always set the control knob to "0" if you want to interrupt the operation.
- Pull the power plug (10) to change attachments.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!

WARNING: Danger of injury!

- If you activate the lever (3) during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.
- The motor is turned on again only when the swivel arm (2) is lowered again and the control knob (4) is set to "0" before returning it to its original position!

End Operation and Remove the Bowl

- At the end of work, set the control knob (4) to "0". Pull the power plug (10).
- Swivel the lever (3) in arrow direction and hold it in that position.
- Move the swivel arm (2) by hand to the top position and release the lever (3).
- Remove the attachment.
- Turn the mixing bowl (8) clockwise for a short turn to remove it.
- You can loosen the finished dough with a scraper and remove it from the mixing bowl (8).
- Clean all used components as described in the chapter "Cleaning".

Recipes

Sponge mixture (basic recipe)

Speed 3 - 4

Ingredients:

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 package of vanilla sugar or 1 package Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 package of baking powder, ca. 1/8 liter milk.

Preparation:

Fill the wheat flour with the remaining ingredients into the mixing bowl (8) and mix it with the mixing hook first for 30 seconds at speed 2 and then ca. 3 minutes at speed 3. Grease the form or line it with baking paper, fill in the dough, and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done: With a sharp wooden stick, pierce the center of the cake. If no dough sticks to it, it's done. Place the cake on a baking grid to let it cool.

Conventional oven:

Tray slot: 2
 Heating: Electric oven upper and lower heat
 175-200 °C, gas oven: Speed 2-3
 Baking time: 50-60 minutes

You can modify this recipe according to your taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Let your imagination run wild.

Linseed rolls**Speed 1 – 2****Ingredients:**

500-550 g wheat flour, 50 g linseed, 3/8 liter water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt. For brushing: 2 tablespoons water.

Preparation:

Soak linseed in 1/8 liter of lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (1/4 liter) into the mixing bowl (8), crumble the yeast into it, add curd, and mix well with the kneading hook on speed setting 1. The yeast must be completely dissolved. Add the flour with the soaked linseeds and salt into the mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover the dough and let it rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take it out of mixing bowl (8), and form 16 rolls from it. Cover a baking tray with wet baking paper. Place the rolls on it, let them rise for 15 minutes, brush with lukewarm water, and bake.

Conventional oven:

Tray slot:	2
Heating:	Electric oven: Upper and lower heat 200-220 °C (preheat for 5 minutes), gas oven: Level 2-3
Baking time:	30-40 minutes

Chocolate cream**Speed 4 - 5****Ingredients:**

200 ml sweet cream, 150 g dark chocolate, 3 eggs, 50-60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 package of vanilla sugar, 1 table-spoon cognac or rum, leaf chocolate.

Preparation:

Whip the cream stiff in the mixing bowl (8) with the whisk (7b), remove it from the bowl (8), and keep it cool. Melt the chocolate according to the instructions on the package or heat it for 3 minutes in the microwave at 600 W. In the meantime, whisk the eggs, the sugar, the vanilla sugar, cognac or rum, and salt in the mixing bowl (8) with the whisk (7b) at speed 4 to a foam. Add the melted chocolate and mix it in uniformly at speed 4-5. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in for a short time with the pulse function (speed "P"). Garnish the chocolate cream and serve it well cooled.

Cleaning

**WARNING:**

- Always pull the power plug (10) before cleaning.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. This might result in an electric shock or fire.

**CAUTION:**

- Do not use a wire brush or abrasives for cleaning.
- Do not use acrid or abrasive cleaning agents.

Motor housing

- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of detergent.

Mixing bowl, kneading and mixing attachments**CAUTION:**

The attachments are not suitable for cleaning in a dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolor the attachments.

- Parts that have come into contact with food can be rinsed with water.
- Dry all components well before re-attaching them to the appliance.

Troubleshooting

The appliance cannot be switched on or stops operation.

Possible Cause:

Appliance without power supply.

Remedy:

- Check the socket with another appliance.
- Connect the power plug (10) properly.
- Check the fuse.

Possible Cause:

The swivel arm (2) is not locked in the lowest position.

A safety switch prevents operation.

Remedy:

Push the lever (3) and the swivel arm (2) at the same time until the arm locks.

Possible Cause:

The appliance is too hot. The overheat protection has been activated.

Remedy:

Let the appliance cool down.

Possible Cause:

The appliance is defective.

Remedy:

Contact our service center or a specialist.

Specifications

Model:.....KM 1393 CB
 Power supply:.....220-240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption: 1000 W
 Protection class:..... II
 Net weight: approx. 3.80 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.



Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste

disposal.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilization of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu radość.

Symbolle użyte w instrukcji użytkowania

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika jest specjalnie oznakowany. Konieczne jest stosowanie się do tych zaleceń w celu uniknięcia wypadków i nie dopuścić do uszkodzenia maszyny.



OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.



OSTRZEŻENIE:

Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.



UWAGA: Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Ogólne uwagi

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkownika i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. Jeśli dasz tego urządzenia do innych ludzi, również z instrukcji obsługi.

- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie to nie jest przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Trzymać z dala od gorąca, bezpośredniego nasłonecznienia, wilgoci (nigdy nie zanurzać w płynach) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąć za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- **Nie** pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Regularnie sprawdzać, czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Należy stosować tylko oryginalne części.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.) poza ich zasięgiem.



OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalać dzieciom bawić się folią. Istnieje **niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne informacje związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci!
- Nie dotykać części ruchomych.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

**OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie, lecz skontaktować się z autoryzowanym specjalistą. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać grać tym urządzeniem.
- To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej czy umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy, lecz pod nadzorem lub gdy zostaną przeszkolone w **zakresie bezpiecznego użytkowania** i gdy rozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania.

**OSTRZEŻENIE:**

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.
- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa!
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Przezroczysta pokrywa przeciwozbryzgowa z otworem do napełniania
- 2 Obrotowe ramię
- 3 Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Obudowa silnika
- 6 Tarcza ochronna
- 7a Mieszadło do ciasta
- 7b Trzepaczka
- 7c Hak do mieszania
- 8 Misa do mieszania

- 9 Wał napędowy wraz z zatraskiem
- 10 Kabel zasilania wraz z wtyczką
- 11 Stopka przyssawna
- 12 Uchwyt misy do mieszania

Przygotowanie

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym w rozdziale „Czyszczenie”.

Podłączenie elektryczne

- Sprawdzić, czy napięcie sieci zasilania zgadza się z napięciem roboczym urządzenia. Informacje na ten temat są podane na tabliczce znamionowej.

Działanie

- Odchylenie ramienia obrotowego (2):** Pchnąć dźwignię do góry (3) i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe (2) do górnego położenia i zwolnić dźwignię (3).
- W przypadku użycia haka do zagniatania ciasta (7a) czy haka do mieszania (7c) najpierw należy zamontować **tarczę ochronną** (6). Zapobiega ona przed kontaktem ciasta z wałem napędowym (9).
Przytrzymać tarczę, tak jak misę. Wsunąć końcówkę haka do wyrabiania ciasta (7a) lub haka mieszania (7c) od dołu w zagłębienie w otworze tarczy i unieruchomić ją, obracając o ćwierć obrotu w lewo.
- Użytkowanie akcesoriów:** W górnej części końcówki każdego z akcesoriów jest wgłębienie na wałek napędowy (9) oraz zatrzask. Wcisnąć końcówkę w wałek napędowy (9). Wcisnąć końcówkę, obracając ją w prawo aż do oporu, tak aby zatrzaska wałka napędowego (9) zablokował mieszadło.
- Miska do mieszania (8):** Misę do mieszania (8) umieścić w jej uchwycie. Obracać miską (8) w kierunku jaj zatrzasku „**LOCK**” pokazanym na obudowie.
- Włożyć składniki do miski do mieszania (8).
- Sprawdzić, czy pokrętko sterowania (4) jest w pozycji „0”.
- Trzymać nieruchomo ramię obrotowe. Pchnąć dźwignię (3) w górę, jednocześnie ręką wolno opuścić ramię (2). Zwolnić dźwignię (3).
- Aby założyć pokrywę przeciwbryzgową (1), nie należy całkowicie opuścić dźwigni (2). Pokrywę przeciwbryzgową (1) trzymać tak, aby otwór do napełniania znajdował się przed użytkownikiem. Następnie ustawić ją na misie (8), aby krawędź misy znalazła się wewnątrz trzech wrębów. Użyć dźwigni (3), aby całkowicie opuścić ramię (2).
- Wsunąć wtyczkę (10) do gniazda sieciowego.
- Wybrać prędkość, korzystając z poniższej tabeli.



Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Lekkie ciasta (np. do gofra lub naleśników, pudding)	Trzepaczka	4 - 5	min. 500 g maks. 3,0 kg	2- 4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	6	min. 200 ml maks. 1 litr	4 minuty
Białka jajek	Trzepaczka	6	4 – 10 jajek	3- 4 minuty

UWAGA:

- Praca krótkookresowa:** W przypadku ciężkiego ciasta użytkować urządzenia nie dłużej niż 5 minut, a następnie pozostawić na 10 minut, aby wystygło.
- Ustawienie w pozycji „P” do impulsowego trybu pracy:** Włączyć silnik na chwilę do pracy przy najwyższych obrotach poprzez przytrzymanie pokrętła sterującego w tym położeniu.

Przerwanie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE: Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się!

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „0”.
- Wyciągnąć wtyczkę zasilania (10) przed wymianą akcesoriów.
- Począć na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (3) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
- Silnik zostanie ponownie włączony tylko wtedy, gdy ramię obrotowe (2) jest ponownie opuszczone, a pokrętko regulacji (4) jest ustawione na „0” przed powrotem do swojego pierwotnego położenia!

Koniec pracy i wyjęcie misy

- Na koniec pracy ustawić pokrętko sterujące (4) w pozycji „0”. Wyciągnąć wtyczkę zasilania (10).
- Obrócić dźwignię (3) w kierunku strzałki i przytrzymać ją w tym położeniu. Ręką przesunąć ramię obrotowe (2) do górnego położenia i zwolnić dźwignię (3).
- Wyjąć końcówkę mieszadła.
- Lekko obrócić misę do mieszania (8) w kierunku ruchu wskazówek zegara (w prawo) w celu jej wyjęcia.
- Posługując się skrobakiem lub łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy (8), po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszak do ciasta	1 - 4	maks. 1,75 kg	3 minuty
Ciasto średniej gęstości (np. ciasto naleśnikowe)	Końcówka do mieszania	3 - 4	min. 500 g maks. 3,0 kg	2- 4 minuty

Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Prędkość 3 - 4

Składniki:

250 g masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back”, szczypta soli, 4 jaja, 500 g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Wsypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami do misy do mieszania (8) i zmieszać to hakiem przez pierwsze 30 sekund przy prędkości 2, a następnie przez ca. 3 minuty na prędkości 3. Przesmarować formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i upiec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest upieczone: Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Ciasto jest gotowe, jeśli nie przylega do wykalaczki. Upieczone ciasto wyjąć do schłodzenia.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2
Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny, ogrzewanie górne i dolne 175-200 °C, piekarnik gazowy: Prędkość 2-3
Czas pieczenia: 50-60 minut.

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Niech poniesie Was wyobraźnia!

Bułki z siemieniem lnianym

Prędkość 1 - 2

Składniki:

500-550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli. Do szczotkowania: 2 łyżeczki wody

Przygotowanie:

Namoczyć siemię lniane w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do misy do mieszania, wkruszyć

do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Dodać mąkę, namoczone siemię lniane i sól. Ugniatć z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatć jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut, aby urosło. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, aby urosły, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Szczelina na blachę: 2
Nagrzewanie: Piekarnik elektryczny: Górne i dolne ogrzewanie 200-220 °C (wstępne nagrzewanie przez 5 minut), piekarnik gazowy: Poziom 2 - 3
Czas pieczenia: 30-40 minut.

Krem czekoladowy

Prędkość 4 - 5

Składniki:

200 ml słodkiej śmietany, 150 g ciemnej czekolady, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru wanilinowego, 1 łyżka stolowa koniaku lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

Ubić śmietanę na sztywno w misie do mieszania (8) trzepaczką (7b), wyjąć z misy (8) i trzymać w chłodzie. Roztopić czekoladę zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub podgrzewać przez 3 minut w mikrofalówce ustawionej na 600 W. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier wanilinowy, koniak lub rum i sól w misie do mieszania (8) trzepaczką (7b) na prędkości 4, do uzyskania pianki. Dodać roztopioną czekoladę i wymieszać równomiernie z prędkością 4-5. Zachować nieco bitej śmietany do dekoracji. Dodać pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej (prędkość „P”). Przybrać krem czekoladowy. Podawać schłodzony.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę (10) z gniazdka.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

OSTRZEŻENIE:

- Do czyszczenia nie należy używać drucianej szczotki ani szorstkich materiałów.
- Nie stosować żrących ani ścierających środków czyszczących.

Obudowa silnika

- Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

Misa do mieszania, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

OSTRZEŻENIE:

Mieszadła i trzepaczki nie nadają się do mycia w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem po umyciu należy opłukać wodą.
- Przed ponownym zamontowaniem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Urządzenia nie można włączyć lub przestaje działać.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie nie ma zasilania.

Co należy zrobić:

- Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
- Podłączyć prawidłowo wtyczkę (10).
- Sprawdzić bezpieczniki.

Możliwa przyczyna:

Ramię obrotowe (2) nie jest zablokowane w swoim najniższym położeniu.

Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia działanie.

Co należy zrobić:

Jednocześnie popchnąć dźwignię (3) i ramię obrotowe (2) aż do zablokowania ramienia.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie jest zbyt gorące. Uruchomiło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Co należy zrobić:

Zaczekać, aż urządzenie wystygnie.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie jest uszkodzone.

Co należy zrobić:

Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem specjalistą.

Dane techniczne

Model: KM 1393 CB

Napięcie zasilania: 220-240 V~, 50/60 Hz

Pobór mocy: 1000 W

Klasa ochrony: II

Waga netto: ok. 3,80 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o.
ul. Opolska 1 a karłow
49 - 120 Dąbrowa

Utylizacja

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Bízunk benne, hogy a készülék használata öröme fog szolgálni.

A használati utasításban található jelzések

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.



MEGJEGYZÉS: Javaslatokat, információt közöl.

Általános megjegyzések

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és – amennyiben lehetséges – az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati utasítást is adja a készülékhez.

- A készülék csak magáncélra és rendeltetésének megfelelően használható. A készülék nem alkalmas kereskedelmi használatra.
- Ne használja a szabadban! A készüléket tartsa távol hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (ne merítse semmilyen folyadékba) és az éles élektől. Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben **ne** hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt. Ne használja a készüléket, ha sérülést észlel.
- Csak eredeti alkatrészeket használjon.
- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, polisztirol stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.



FIGYELMEZTETÉS:

Ne engedje, hogy a kisgyerekek játszanak a műanyag fóliával. **Fulladásveszély** állhat fenn!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók



FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mielőtt tartozékot vagy mozgó pótalkatrészt cserélné a készüléken, kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból!
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- Mielőtt bekapcsolná, ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott feltétek helyesen és biztonságosan van-e rögzítve.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.



FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Ne javítsa a készüléket saját kezűleg, vegye fel a kapcsolatot egy szakemberrel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülékek alkalmasak csökkent fizikai képességekkel rendelkező személyek általi használatra, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és / vagy tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a **készülék biztonságos használatára** megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.



VIGYÁZAT:

- Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor. Kövesse a „Tisztítás” fejezetben foglalt utasításokat.
- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- A készülékkel csak élelmiszereket dolgozzon fel.
- A készülék más célra való használata sérülést okozhat.

A kezelőszervek elhelyezkedése

- 1 Átlátszó fröccsenés elleni védelemmel ellátott fedél feltöltőnyílással
- 2 Forgókar
- 3 A kar leengedésére/felemelésére szolgáló vezérlőkar
- 4 Vezérlőgomb
- 5 Motorburkolat
- 6 Védőlemez
- 7a Dagasztólapát
- 7b Habverő
- 7c Keverőlapát
- 8 Keverőtál
- 9 Hajtótengely sínnel
- 10 Tápkábel tápcsatlakozóval
- 11 Szívótalp
- 12 Keverőtál tartó

Előkészületek

- Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból.
- A visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében az első használat előtt tisztítsa meg a feltételeket a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Elektromos csatlakozás

- Ellenőrizze, hogy a használni szándékozott hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett feszültséggel. További műszaki adatokért olvassa el a paramétereket tartalmazó címkét.

Használat

- A forgókar (2) kinyitása:** Hajtsa fel a kart (3), és tartsa felemelt helyzetben. Mozdassa forgókart (2) kézzel a legmagasabb helyzetbe, és engedje el a vezérlőkart (3).
- A dagasztólápat (7a) vagy a keverőlapát (7c) használatához először szerelje fel a **védőlemezt** (6). Megakadályozza, hogy a tészta érintkezzen a hajtótengellyel (9). Tartsa úgy a lemezt (6) mint egy tálat. Alulról helyezze be a dagasztólápatot (7a) vagy a keverőlapátot (7c) a lemeznyílás bemélyedésén keresztül, és rögzítse azt egy negyed fordulatú balra történő elfordítással.
- Feltét használata:** A feltét felső végén egy bemélyedést láthat a hajtótengely (9) és a sín részére. Nyomja a feltétet a hajtótengelyre (9). Nyomja a feltétet, miközben az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja ütközésig, így a hajtótengely (9) sinje berögzül a feltétbe.
- Keverőtál (8):** Helyezze a keverőtálat (8) a tartójába. Fordítsa el a tálat (8) teljesen a burkolaton látható **LOCK** nyíl irányába.
- Töltse az összetevőket a keverőedénybe (8).
- Ellenőrizze, hogy a vezérlőgomb (4) „0” állásba legyen állítva.
- Tartsa erősen a forgókart. Nyomja fel a vezérlőkart (3), és ugyanakkor kézzel lassan engedje le a kart (2). Engedje el a vezérlőkart (3).
- Ha használni szeretné a fröccsenésvédő fedelet (1), ne engedje le teljesen a kart (2). Úgy tartsa a fröccsenésvédő fedelet (1), hogy a feltöltőnyílás Ön előtt legyen. Ezután úgy helyezze fel a keverőedényre (8), hogy az edény széle a három kulcslyukon belül legyen. A vezérlőkarral (3) engedje le a teljesen a kart (2).
- Csatlakoztassa a készülék tápcsatlakozóját (10) egy megfelelő konnektorba.
- Az alábbi táblázat alapján válassza ki a fordulatszámot.



Tészta típusa	Felhelyezhető szerszámok	Beállítás	Mennyiség	Maximális működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy péksütemény)	Dagasztólápat	1 - 4	max. 1,75 kg	3 perc
Közepes tészta (pl. palacsinta-tészta)	Keverőlapát	3 - 4	min. 500 g max. 3,0 kg	2 - 4 perc
Könnnyű tészta (pl. gofri vagy crepes tészta, puding)	Habverő	4 - 5	min. 500 g max. 3,0 kg	2 - 4 perc

Tészta típusa	Felhelyezhető szerszámok	Beállítás	Mennyiség	Maximális működési idő
Tejszín	Habverő	6	min. 200 ml max. 1 liter	4 perc
Tojásfehérje	Habverő	6	4 - 10 tojásfehérje	3 - 4 perc

MEGJEGYZÉS:

- Rövid idejű használat:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 10 percre.
- „P” beállítás az impulzus módban való használat-hoz:** Kapcsolja a motort egy pillanatra a legmagasabb sebességre, hogy a vezérlőgombot abban a pozícióban tartja.

Használat szüneteltetése

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mindig állítsa a vezérlőgombot a „0” állásba, ha meg szeretné szakítani a gép működését.
- Húzza ki a tápcsatlakozót (10) a feltétek cseréjéhez.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!
- Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart (3) a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.
- A motor újra csak akkor kapcsol be, ha a forgókar (2) újra le van engedve és a vezérlőgomb (4) „0” állásba van állítva, mielőtt visszaállítaná azt az eredeti állásába!

A használat befejezése és a tál eltávolítása

- A munka befejeztével állítsa a vezérlőgombot (4) „0” állásba. Húzza ki a tápcsatlakozót (10).
- Hajtsa fel a vezérlőkart (3) a nyíl irányába és tartsa abban a helyzetben. Mozdassa forgókart (2) kézzel a legmagasabb helyzetbe, és engedje el a vezérlőkart (3).
- Vegye le a feltétet.
- Forgassa el kissé a keverőedényt (8) az óramutató járásának irányába az eltávolításhoz.
- Az elkészült tésztát kilazíthatja egy kaparóval, majd távolítsa el a keverőtálból (8).
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Receptek

Kovász (alaprecept)

Sebességbeállítás 3 - 4

Összetevők:

250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 csomag Citro-Back, 1 csipet só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. 1/8 liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet a maradék összetevővel helyezze a keverőtálba (8), és a keverőlapáttal 30 másodpercig keverje össze 2. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a sütőformát vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki: Egy fatűvel szúrjon bele a sütemény közepébe. A sütemény elkészült, ha a tűszta nem ragad hozzá. Tegye hűlni a süteményt egy sütőrácsra.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalat: 2
Melegítés: Elektromos sütő felső és alsó melegítés 175-200 °C, gázsütő: Sebességbeállítás 2-3
Sütési idő: 50-60 perc

Módosíthatja a receptet a saját ízlésének megfelelően, pl. 100 g mazsolával vagy 100 g mogoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Engedje szabadjára a képzeletét.

Lenmagos tekercs

Sebesség-beállítás 1 - 2

Összetevők:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só. A kenéshez: 2 evőkanál víz

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be 1/8 liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (1/4 liter) öntse a keverőtálba (8), morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólapáttal 1. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Keverje 1. sebességfokozaton, majd váltson 2. sebességfokozatra és keverje újabb 3-5 percig.

Takarja le a tésztát és hagyja meleg helyen kelni 45-60 percig. Dagassza újra, vegye ki a keverőtálból (8), és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsit fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercseket, 15 percig hagyja kelni, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca foglalat: 2
Melegítés: Elektromos sütő: Felső és alsó melegítés 200-220 °C (5 perces előmelegítés), gázsütő: 2-3. fokozat
Sütési idő: 30-40 perc

Csokoládékrém

Sebességbeállítás 4 - 5

Összetevők:

200 ml tejszín, 150 g feketecsokoládé, 3 tojás, 50-60 g cukor, 1 csipet só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál konyak vagy rum, csokoládéreszelék.

Elkészítés:

A keverőtálba (8) a habverővel (7b) verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból (8) és tartsa hűvösen. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassa fel a csokoládét, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtálban (8) a habverővel (7b) 4. sebességbeállításon verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sőt. Adja hozzá a felolvasztott csokoládét és egyenletesen keverje el 4-5. sebességbeállításon. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és rövid ideig keverje el impulzus üzemmódban („P” sebességbeállítás). Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápcsatlakozót (10).
- Soha ne merítse vízbe a készüléket, ha tisztítja. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.



VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más karcoló tárgyakat a tisztításhoz.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket.

Motor burkolata

- Csak nedves ruhával és pici mosószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Keverőedény, dagasztó és keverő feltétek

VIGYÁZAT:

A feltétek mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószeresek a feltétek vetemedését vagy kifakulását okozhatják.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- Alaposan szárítsa meg a feltéteket, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékre.

Hibaelhárítás

A készülék nem kapcsolható be vagy a működése leáll.

Lehetséges ok:

A készülék nincs áramellátás alatt.

Megoldás:

- Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
- Csatlakoztassa megfelelően a tápcsatlakozót (10).
- Ellenőrizze a biztosítékot.

Lehetséges ok:

A forgókar (2) nem a legalsó pozícióban van rögzítve.

A biztonsági kapcsoló megakadályozza a működést.

Megoldás:

Nyomja fel egyszerre a vezérlőkart (3) és a forgókart (2), amíg a kar nem rögzül.

Lehetséges ok:

A készülék túl forró. A túlmelegedés elleni védelem aktiválódott.

Megoldás:

Hagyja lehűlni a készüléket.

Lehetséges ok:

A készülék meghibásodott.

Megoldás:

Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal vagy egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Modell:KM 1393 CB

Áramellátás:220-240 V~, 50/60 Hz

Teljesítményfelvétel:1000 W

Védelmi osztály:II

Nettó súly:kb. 3,80 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók.

A főlegesen vagy hibás elektromos készüléket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Руководство по эксплуатации

Спасибо, что выбрали нашу продукцию. Мы надеемся, что вы получите удовольствие от использования нашего прибора.

Символы в данном Руководство по эксплуатации

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности специально отмечены. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Потенциальная опасность для устройства или других предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ:

Выделяет советы и информацию для пользователя.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. При передаче прибора кому-то другому, передайте также и эту инструкцию по эксплуатации.

- Используйте прибор только в личных целях и по прямому назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не используйте устройство на открытом воздухе. Не подвергайте устройство воздействию источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (никогда не погружайте в жидкости) и острых предметов. Если устройство намокло, немедленно отсоедините его от сети. Если прибор станет влажным или мокрым, немедленно отключите его от сети.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети электропитания (вынимайте шнур из розетки за вилку, а не за кабель), когда прибор не будет применяться, при подключении аксессуаров, для очистки или в случае неправильной работы.
- Во время работы **не** оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте прибор, когда выходите в другую комнату. Отключите вилку от сети электропитания.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания на видимые повреждения. В случае повреждения прекратите использование прибора.
- Применяйте только подлинные запасные части.
- Для безопасности держите все упаковочные материалы (пластиковые пакеты, картон, полиэтилен и т.д.) вне досягаемости детей.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с пластиковой пленкой. Существует **опасность удушья!**

Специальная информация о безопасности для этого прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые движутся во время работы, необходимо выключить устройство и отключить его от электросети.
- Запрещается прикасаться к движущимся частям.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Не занимайтесь самостоятельным ремонтом. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Данное устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении **безопасного использования** устройства и понимают связанные с ним опасности.



ВНИМАНИЕ:

- Во время чистки запрещается погружать прибор в воду. Соблюдайте инструкции, представленные в разделе "Очистка".
- Не меняйте состояние защитных переключателей.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

Расположение элементов

- 1 Прозрачная крышка с защитой от брызг и отверстием для добавления
- 2 Поворотное плечо
- 3 Рычаг опускания/подъема плеча
- 5 Круглая ручка управления
- 5 Кожух мотора
- 6 Защитный диск
- 7a Крюк замешивания
- 7b Венчик
- 7c Крюк перемешивания

- 8 Кувшин смешивания
- 9 Приводной вал со шплинтом
- 10 Шнур питания с сетевой вилкой
- 11 Ножки с присосками
- 12 Держатель кувшина для смешивания

Подготовка

- Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
- Чтобы удалить все производственные остатки, очистите все аксессуары, как описано в разделе "Очистка".

Электрическое соединение

- Проверьте, что используемое напряжение электропитания соответствует напряжению прибора. См. на этикетке номиналов подробные технические характеристики.

Работа

- Открытие поворотного плеча (2):** Нажмите рычаг (3) вниз и удерживайте его в этом положении. Рукой переместите поворотное плечо (2) в верхнее положение и отпустите рычаг (3).
- Для применения крюка замешивания (7а) или перемешивания (7с) сначала **установите защитный диск (6)**. Он предотвратит контакт теста с приводным валом (9).
Держите диск (6) как чашу. Вставьте крюка замешивания (7а) или перемешивания (7с) снизу в паз отверстия диска и затяните поворотом на четверть влево.
- Применение приспособления:** В верхней части насадки можно увидеть углубление для приводного вала (9) и паз для шпинделя. Вставьте насадку на приводной вал (9). Надавите на насадку с поворотом ее по часовой стрелке до упора, чтобы шплинт приводного вала (9) зафиксировал насадку.
- Кувшин смешивания (8):** Установите кувшин смешивания (8) в его держатель. Поверните кувшин (8) до упора в направлении **LOCK**, показанном на корпусе.
- Наполните кувшин смешивания (8) продуктами.
- Убедитесь, что круглая ручка управления (4) находится в положении "0".
- Надежно удерживайте поворотное плечо. Нажмите рычаг (3) вверх и одновременно медленно опустите рукой поворотное плечо (2). Отпустите рычаг (3).
- Если необходима крышка защиты от брызг (1), не опускайте плечо (2) полностью. Держите крышку защиты от брызг (1) так, чтобы отверстие добавления было перед вами. Затем установите ее на кувшин смешивания (8), чтобы край кувшина был внутри трех шпоночных направляющих. Используйте рычаг (3) для полного опускания поворотного плеча (2).
- Вставьте вилку питания (10) в подходящую розетку.
- Выберите скорость по таблице ниже.



Тип теста	Насадка	Настройка	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк для смешивания	1 - 4	макс. 1,75 кг	3 минуты
Тесто средней плотности (например, взбитое тесто для торта)	Крюк для смешивания	3 - 4	мин. 500 грамм макс. 3,0 кг	2 - 4 минуты
Легкое тесто (например, вафли или пончики, пудинг)	Венчик	4 - 5	мин. 500 грамм макс. 3,0 кг	2 - 4 минуты
Крем	Венчик	6	мин. 200 мл макс. 1 литр	4 минуты
Яичные белки	Венчик	6	4 - 10 яичных белков	3 - 4 минуты

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Кратковременная работа** Короткое время работы: если тесто тяжелое, не используйте прибор более 5 минут; делайте перерывы на 10 минут, чтобы дать ему остыть.
- Настройка "P" импульсного (прерывистого) режима** Мгновенное включение мотора на высокой скорости за счет удерживания круглой ручки управления в этом положении.

Импульсный режим

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травм!

- Всегда устанавливайте круглую ручку управления в положение "0", если нужно прервать работу устройства.
- Извлеките вилку питания (10) для замены насадки.
- Дождитесь, пока насадка полностью остановится!
- Если активировать рычаг (3) во время работы устройства, чтобы поднять плечо, защитный переключатель отключит мотор.
- Мотор включится снова только после повторного опускания поворотного плеча (2) и установки круглой ручки управления (4) в положение "0" до возврата в ее исходное положение!

Завершение работы и снятие кувшина для смешивания

- После использования устройства установите круглую ручку управления (4) в положение "0". Извлеките вилку питания (10).
- Переведите рычаг (3) в направлении стрелки и удерживайте его в этом положении. Ручкой переместите поворотное плечо (2) в верхнее положение и отпустите рычаг (3).
- Снимите насадку.
- Поверните немного кувшин для смешивания (8) по часовой стрелке, чтобы снять его.
- Используя лопатку, извлеките приготовленное тесто из кувшина для смешивания (8).
- Очистите все использовавшиеся компоненты, как указано в разделе "Очистка".

Рецепты

Смесь для бисквитов (основной рецепт)

Скорость 3- 4

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно 1/8 литра молока.

Готовка:

Насыпьте пшеничную муку вместе с остальными ингредиентами в кувшин смешивания (8) и примените крюк для замешивания сначала на 30 секунд на скорости 2, затем прим. на 3 минуты на скорости 3. Смажьте форму или выложите ее кулинарной бумагой, заполните тестом и выпекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните заостренной деревянной палочкой в центре. Если на палочке нет теста, значит выпечка готова. Уложите выпечку на кухонную решетку для остывания.

Обычная духовка:

Место для противня: 2
Нагрев: Электрическая духовка с нагревом внизу и сверху
175-200 °C, газовая духовка
скорость 2-3
Время выпечки: 50-60 минут

Можно менять этот рецепт по своему вкусу, например добавив 100 г изюма, или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Нет предела воображению.

Булочки с льняными семечками

Скорость 1 – 2

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли. Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Готовка:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в кувшин смешивания (8), насыпьте туда дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крюком для замешивания на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и соль в кувшин смешивания (8). Замешивайте на скорости 1, затем измените скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замешивайте, извлеките из кувшина смешивания (8) и разделите на 16 булочек. Уложите в противень кулинарную бумагу. Поместите на нее булочки, дайте им 15 минут, чтобы подняться, смажьте теплой водой и выпекайте.

Обычная духовка:

Место для противня: 2
Нагрев: Электрическая духовка:
Нагрев внизу и сверху
200-220 °C (прогреть
5 минут), газовая духовка:
Уровень 2-3
Время выпечки: 30-40 минут

Шоколадный крем

Скорость 4 - 5

Ингредиенты:

200 мл сметаны, 150 г темного шоколада, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Готовка:

Взбивайте ингредиенты в кувшине смешивания (8) венчиком (7b), извлеките их из кувшина (8) и храните на холоде. Растопите шоколад согласно инструкции на упаковке или нагревайте его 3 минуты в микроволновой печи при 600 Вт. Одновременно взбейте яйца, сахар и ванильный сахар, коньяк или ром и соль в кувшине смешивания (8) венчиком (7b) на скорости 4 до образования пены. Добавьте растопленный шоколад и перемешайте до однородной массы на скорости 4-5. Оставьте некоторое количество взбитого крема для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и кратковременно смешайте все в импульсном режиме (скорость "P"). Украсьте шоколадным кремом и подавайте охлажденным.

Очистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед очисткой всегда извлекайте вилку питания (10).
- Не погружайте устройство в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные чистящие средства для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Кожух мотора

- Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды

Кувшин для смешивания, насадки для взбивания и смешивания

ВНИМАНИЕ:

Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Хорошо просушите все компоненты перед повторным подключением к прибору.

Диагностика

Прибор не включается или прекращает работу.

Возможная причина:

Нет электропитания прибора.

Действие:

- Проверьте розетку с помощью другого устройства.
- Правильно подключите вилку питания (10).
- Проверьте предохранитель

Возможная причина:

Поворотное плечо (2) не фиксируется в самом нижнем положении.

Защитный переключатель предотвращает работу.

Действие:

Нажмите рычаг (3) вверх и одновременно опустите поворотное плечо (2) до его фиксации.

Возможная причина:

Прибор слишком горячий. Включена защита от перегрева.

Действие:

Дайте прибору остыть.

Возможная причина:

Прибор неисправен.

Действие:

Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические характеристики

Модель: KM 1393 CB
Электропитание: 220-240 В~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 1000 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто: прим. 3,80 кг

Мы сохраняем право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

Утилизация

Значение символа "мусорный контейнер"



Защитите окружающую среду; не выбрасывайте электроприборы вместе с другими бытовыми отходами.

Утилизируйте старые или дефектные электроприборы на местных пунктах сбора.

Пожалуйста, помогите предотвратить потенциальный вред окружающей среде и здоровью из-за неправильной утилизации отходов.

Это будет способствовать переработке отходов и вторичному использованию электрического и электронного оборудования.

Информацию, касающуюся того, где утилизировать оборудование, можно получить у местных властей.

تم اختبار هذا الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة من خلال التخلص من النفايات بطريقة غير



صحيحة.

وسيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.

الفرن التقليدي:

فتحة الصينية:

التسخين:

2

الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن الكهربائي

220-200 درجة مئوية

(تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)، فرن

الغاز: المستوى 2-3

40-30 دقيقة

وقت الخبز:

كريمة الشوكولاتة

المكونات:

200 ملي كريمة حلوة، 150 جرام شوكولاتة داكنة، 3 بيضات،

60-50 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة من

البراندي أو الريم، ورقائق الشوكولاتة.

الإعداد:

اخفق الكريمة المتناسكة في وعاء الخلط (8) باستخدام المخفقة (7b)، ثم قم بإزالتها من الوعاء (8)، واتركها لتبرد. قم بإذابة الشوكولاتة وفقا للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في أثناء ذلك، قم بخفق البيض، والسكر، وفانيليا السكر، البراندي أو الروم، والملح في وعاء الخلط (8) مع جعل المخفقة (7b) بسرعة 4 لتكوين رغوة. قم بإضافة الشوكولاتة المذابة و قم بخلطها بشكل موحد باستخدام إعداد السرعة 4-5. احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمة وقلبها مع متابعة الخفق لفترة وجيزة مع استخدام وظيفة النبض (السرعة "P"). زين كريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

التنظيف

⚠ تحذير:

- افصل كبل الطاقة (10) دائما قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز أبداً في الماء لتنظيفه. وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

السبب المحتمل:

الذراع الدوار (2) غير محكم في الموضع السفلي.
مفتاح الأمان يمنع تشغيل الجهاز.

العلاج:

ادفع الرافعة (3) والذراع الدوار (2) في نفس الوقت حتى يتم إغلاق الذراع.

السبب المحتمل:

الجهاز ساخن للغاية. تم تنشيط وظيفة الحماية من التسخين الزائد.

العلاج:

اترك الجهاز ليبرد تماماً.

السبب المحتمل:

الجهاز به عيب.

العلاج:

اتصل بمركز الصيانة الخاص بنا أو بأحد المتخصصين.

المواصفات

الطراز: KM 1393 CB.....

مزود الطاقة: 240-220 فولت، 60/50 هرتز

استهلاك الطاقة: 1000 واط

درجة الحماية: II.....

الوزن الصافي: حوالي 3,80 كجم

تحفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة للتنظيف.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.

مبيت المحرك

- نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف.

حماية الخلط وأدوات العجن والخلط الملحقة

⚠ تنبيه:

- هذه الملحقات ليست ملائمة للتنظيف في غسالة أطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل الملحقات أو تنزع لونها.
- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء.
- جفف كل المكونات جيداً قبل إعادة تركيبها على الجهاز.

استكشاف الأخطاء وتصليحها

لا يمكن تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.

السبب المحتمل:

الجهاز لا يوجد به مصدر إمداد بالطاقة.

العلاج:

- تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
- قم بتوصيل قابس التيار (10) بشكل صحيح.
- افحص المنصهر.

9. أخل قاييس التيار (10) في مقبس مناسب.
10. قم باختيار سرعة باستخدام الجدول التالي.

نوع العجين	الأداة الملحقة	الإعداد	الكمية	أقصى وقت للتشغيل
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	4 - 1	1,75 كجم بحد أقصى	3 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل سحق الكعك)	خطاف الخلط	4 - 3	500 جرام بحد أدنى 3,0 كجم بحد أقصى	2 - 4 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل أو الكريب، حلوى البودنج)	المخفقة	5 - 4	500 جرام بحد أدنى 3,0 كجم بحد أقصى	2 - 4 دقائق
قشدة	المخفقة	6	200 مل بحد أدنى 1 لتر بحد أقصى	4 دقائق
بياض البيض	المخفقة	6	بياض 4 - 10 بياضات	3 - 4 دقائق

ملاحظة:

- التشغيل لمدة قصيرة: مع العجين شديد التماسك، لا يتم بتشغيل الجهاز مدة تزيد عن 5 دقائق ثم اتركه يبرد لمدة 10 دقائق.
- إعداد "P" التشغيل بالنضج: قم بتنشيط أعلى إعداد سرعة للموثر لفترة وجيزة من خلال ضبط مقبض التحكم في هذا الوضع.

اتقوهم ليفشئلا فساقيا

⚠ تحذير: خطر التعرض للجروح!

- قم دائما بضبط زر التحكم على الوضع "0" إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
- اسحب قاييس التيار (10) لتقوم بتغيير الملحقات.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!
- إذا قمت بتنشيط الرافعة (3) أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك.
- يتم تشغيل المحرك مرة أخرى عندما يتم خفض الذراع الدوار (2) مرة أخرى ويتم تعيين مفتاح التحكم (4) على الوضع "0" قبل إعادته إلى موضعه الأصلي!

إنهاء التشغيل وإزالة الوعاء

- في نهاية العمل، قم بتعيين مفتاح التحكم (4) على الوضع "0".
- اسحب قاييس التيار (10).
- أدر الرافعة (3) في اتجاه السهم وثبتها في هذا الموضع. حرك الذراع الدوار (2) باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة (3).
- أزل الملحق.
- أدر وعاء الخلط (8) في اتجاه عقارب الساعة دورة قصيرة لتقوم بإزالة التماسك.

- يمكنك تخفيف تماسك العجين المكتمل الإعداد بمكشطة ثم قم بإزالته من حاوية الخلط (8).
- قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم التنظيف.

الوصفات

عجين الاسبونج (الوصفة الأساسية) إعداد السرعة 3 - 4 المكونات:

250 جرام زبدة سائل أو سمن نباتي، 250 جرام سكر، كيس فانيليا سكر أو كيس نكهة الليمون، قليل من الملح، 4 بيضات، 500 جرام دقيق قمح، كيس بينجك باوذر، وحوالي 8/1 لتر لبن.

الإعداد:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في حاوية الخلط (8)، ثم قم بخلطها في البداية باستخدام خطاف الخلط لمدة 30 ثانية على السرعة 2، ثم على السرعة 3 لمدة 3 دقائق تقريبا. قم بمسح القلب بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتدقيق الكيك قبل إخراجها من الفرن لتري إذا كان تم الانتهاء من خبزها: قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق به العجين، فهذا يعني اكتمال الطهي. ضع الكيك على شبكة الخبز حتى يبرد.

الفرن التقليدي:

2

فتحة الصينية: درجة الحرارة العلوية والسفلية بالفرن

التسخين: الكهربائي 175-200 درجة مئوية،

فرن الغاز: السرعة 2-3

وقت الخبز: 60-50 دقيقة

يمكنك التعديل في هذه الوصفة حسب ذوقك، مثلا إضافة 100 جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. اطلق العنان لخيالك.

لفائف بذر الكتان

إعداد السرعة 1 - 2

المكونات:

500-550 جرام دقيق قمح، 50 جرام بذر الكتان، 8/3 لتر ماء، 1 مكعب خميرة (40 جرام)، 100 جرام قشدة قليلة الدسم، مصفاة تماما، ملعقة صغيرة من الملح. للمسح: 2 ملعقة كبيرة ماء.

الإعداد:

انقع بذر الكتان في 8/1 لتر ماء فاتر. ضع الكمية المتبقية من الماء الفاتر (4/1 لتر) في وعاء الخلط (8) ثم اخلط الخميرة ثم أضف القشدة واخلط جيدا باستخدام خطاف العجن على إعداد السرعة 1. يجب أن تنوب الخميرة تماما. أضف الدقيق إلى بذر الكتان المنفوع والملح في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 2 وتابع عملية العجن لمدة 3-5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين واتركها ترتفع في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط (8) وقم بتشكيل 16 لفة منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز ميلال. ضع لفات الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

- لا يجوز عبث الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين يفتقدون إلى الخبرة والمعرفة إذا ما توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية.

⚠️ تنبيه:

- لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. اتبع التعليمات الواردة في فصل "التنظيف".
- لا تتلاعب في أى من محولات الأمان.
- استخدم هذا الجهاز في معالجة المواد الغذائية فقط.
- إساءة استعمال الجهاز في أغراض أخرى قد تسبب إصابات.

التشغيل

1. **فتح الذراع الدوار (2):** ادفع الرافعة (3) لأعلى وثبتها في هذا الموضع. حرك الذراع الدوار (2) باليد إلى الموضع الأول ثم حرر الرافعة (3).
2. **لاستخدام خطاف العجن (7a) أو خطاف الخلط (7c)،** قم أولاً بتركيب **القرص الواقي (6)**. يمنع القرص الواقي اتصال العجين بعمود التدوير (9).
- امسك القرص (6) مثل الوعاء. أدخل خطاف العجن (7a) أو خطاف الخلط (7c) من الأسفل خلال التجويف في فتحة القرص ثم اربطه بمقدار ربع دورة إلى اليسار.
3. **استخدام الملحقات:** في أعلى نهاية الأداة الملحقة سوف ترى تجويفا لعمود التدوير (9) وتجويفا لشريحة الوصل. ادفع الأداة الملحقة داخل عمود التدوير (9). ادفع الأداة الملحقة مع لفها في اتجاه عقارب الساعة وصولاً إلى الحد ليتمكن قفل شريحة وصل عمود التدوير في الأداة الملحقة (9).
4. **وعاء الخلط (8):** قم بضبط وعاء الخلط (8) مع الحامل الخاص به. أدر الوعاء (8) حتى النهاية في اتجاه **LOCK** (القفل) الموضح على المبيت.
5. قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط (8).
6. تأكد من أن زر التحكم (4) مضبوط على الموضع "0".
7. امسك الذراع الدوار بإحكام. ادفع الرافعة (3) لأعلى، وفي الوقت نفسه اخفض الذراع (2) ببطء باليد. حرر الرافعة (3).
8. إذا كنت بحاجة إلى غطاء واقي للتأثير (1)، لا تخفض الذراع (2) بالكامل. امسك غطاء واقي التأثير (1) بحيث تكون فتحة التعبئة أمامك. ثم قم بضبطها فوق وعاء الخلط (8) بحيث تصبح حافة الوعاء داخل الفتحات الثلاث. استخدم الرافعة (3) لخفض الذراع (2) بالكامل.



نظرة عامة على المكونات

- 1 غطاء شفاف بواقي من التناثر مع فتحة تعبئة
- 2 ذراع دوار
- 3 رافعة لخفض/رفع الذراع
- 4 مفتاح التحكم
- 5 مبيت المحرك
- 6 قرص واقي
- 7a خطاف العجن
- 7b الخطاف
- 7c خطاف الخلط
- 8 حاوية الخلط
- 9 عمود التدوير مع شريحة الوصل
- 10 كبل الطاقة مع القابس
- 11 قدم شفت
- 12 حامل وعاء الخلط

الإعداد

- أزل الجهاز وجميع الملحقات المدرجة من الصندوق.
- لإزالة أية بقايا متبقية من عملية الإنتاج، قم بتنظيف جميع الملحقات قبل الاستخدام الأولي على النحو المبين في فصل "التنظيف".

التوصيل الكهربائي

- تأكد من توافق جهد التيار الكهربائي الذي تريد استخدامه مع جهد التيار للجهاز. يُرجى الرجوع إلى بطاقة المعدل للحصول على المواصفات المفصلة.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

معنى الرموز الواردة بدليل التعليمات هذا

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. ومن الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب الحوادث ومنع تلف الماكينة:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الأخطار على صحتك ويُشير إلى مخاطر الإصابة المحتملة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ملاحظة: يلقى هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

قبل استخدام الجهاز، يجب أن تقرأ جيداً دليل التعليمات هذا إلى جانب المحافظة عليه مع الاحتفاظ بشهادة الضمان وإرسال السداد والعلبة الأصلية إذا كان مُمكنًا ومعها التغليف الداخلي. إذا أعطيت هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يُرجى إعطاؤهم دليل التعليمات أيضاً.

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر الإصابة!

- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك في أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن المقبس الرئيسي!
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.
- قبل التشغيل لابد من التأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح وتثبيتها بإحكام.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر إمداد الطاقة عند تركه دون رقابة وقبل تجميعه، أو تفكيكه، أو تنظيفه.
- لا تُصلح الجهاز بنفسك، بل اتصل بمتخصص. لتجنب مواجهة المخاطر، يجب استبدال الكبل الرئيسي التالف بكبل ملائم من خلال الجهة المُصنعة أو خدمة العملاء لدينا أو أي أخصائي مؤهل آخر.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.

- استخدم الجهاز في الاستخدام الشخصي وللغرض المخصص له فقط. هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. يُحفظ بعيداً عن الحرارة، وضوء الشمس المباشر والرطوبة (لا يُغمر أبداً في السوائل)، والحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلئين. إذا أصاب الجهاز بللاً أو رطوبة، افصله عن الكهرباء فوراً.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز دوماً وفصله (اسحب القابس من المقبس وليس الكبل) في حالة عدم استخدام الجهاز أو عند تركيب أحد الملحقات أو أثناء التنظيف أو حدوث عطل.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل. أوقف تشغيل الجهاز دوماً عند مغادرة الغرفة. افصل القابس من مصدر التيار.
- افحص الجهاز والكبل الرئيسي بشكل دوري للتأكد من عدم ظهور علامات التلف عليهما. لا تستمر في تشغيل الجهاز في حالة تلفه.
- لا تستخدم سوى قطع الغيار الأصلية.
- لسلامة أطفالك، احفظ أي من عبوات تغليف (مثل الأكياس البلاستيكية والكرتون والبوليسترين وما إلى غير ذلك) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير:

لا تسمح للأطفال الصغار بالعبث بالرقاقة البلاستيكية. يوجد خطر الاختناق!





GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

KM 1393 CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 miesięczno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця • согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرا وفقا لبيان الضمان • согласно заявленным гарантийным правилам

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjspsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придобання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، وشم الطرافة الموزع والتوقيع

BOMANN®
www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH

Internet: www.bomann.de
http://acctech.ru/cat/kuhonnye_kombayny/

Stand 05/2016